Le AOC Sauternes e Barsac si trovano a sud di Bordeaux, e precisamente nelle Graves. Entrambe le AOC risalgono al 1936. L'area detta Sauternais comprende cinque comuni: Barsac, Bommes, Fargues, Preignac e Sauternes; mentre quella del Barsac esclusivamente il comune da cui prende il nome. È bene notare che questo disciplinare consente ai produttori di Barsac di denominare i loro vini sia Barsac che Sauternes AOC (spesso sono citate in etichetta entrambe le diciture), mentre i produttori di Sauternes possono denominare i loro vini solamente Sauternes AOC. I terreni della zona sono di origine alluvionale con una buona presenza di calcare; ciò che conferisce caratteristiche uniche a quest'area è il microclima creato dai fiumi Garonne e Ciron e dalla vicinanza all'Oceano Atlantico: queste presenze sono determinanti nel favorire lo sviluppo della pourriture noble, muffa nobile, sulle uve creando una concentrazione unica. Le varietà utilizzate per le AOC Sauternes e Barsac sono: Sémillon, Sauvignon Blanc e Muscadelle.
La qualità dei vini prodotti in queste zone ha una lunga storia, infatti già nel 1855 Napoleone III, stilando la prima classificazione dei Crus, riconosce lo Château d'Yquem il solo Premier Cru Supérieur ubicato fuori dal Medoc, seguono due altre categorie: Premier Cru (11 Châteaux) e Deuxième Cru (15 Châteaux).

Château Lamothe Guignard

Varietà Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle.

Vigneti I vigneti Château Lamothe Guignard si trovano su due diversi terroir, uno dei quali, il più importante, si trova su più altopiani con suoli ghiaiosi, mentre l'altro discende dolcemente i pendii argillosi-ghiaiosi esposti a nord e nord-ovest. Il 90% dell'uva prodotta è Semillon, mentre il rimanente 10% è Sauvignon e Muscadelle.

Vinificazione Le uve Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle vengono vinificati separatamente; nella 1° pressatura si ottengono i tre quarti del mosto, di buona qualità organolettica, ma quello con le più alte percentuali di zucchero si ottiene dalle due successive. La fermentazione è svolta da lieviti indigeni e dura dalle due alle quattro settimane. L'affinamento dei Sauternes Château Lamothe Guignard dura dai diciotto ai venti mesi in fusti di rovere.

Caratteristiche Lo Château Lamothe Guignard 2018 al naso è ricco, opulento. Sul finale è pieno con note di miele.