



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 Guiraud

Varietà Sémillon, Sauvignon Blanc.

Vigneti Le ghiaie sabbiose costituiscono l'80% dei terreni dello Château Guiraud, mentre il resto è costituito da terreni più profondi che mescolano ghiaia, calcare e argilla pesante. Lo Château Guiraud, nel 2011, è diventato il primo 1er Grand Cru Classé a ricevere la certificazione di agricoltura biologica.

Vinificazione Lo Château Guiraud 1er Grand Cru Classé affina per circa 18 mesi in fusti di rovere, prevalentemente nuove.

Caratteristiche Lo Château Guiraud 1er Grand Cru Classé è elegante, al naso è preciso, sensuale; esprime purezza e finezza aromatica.

