



**CHÂTEAU GUIRAUD**  
**1° GRAND CRU CLASSÉ**  
A.O.C. SAUTERNES, FRANCIA.

**VINIFICACIÓN**

**Tipo de Vino:** Blanco de postre.

**Variedades:** 65% Sémillon de poda, 35% Sauvignon Blanc.

**Alcohol:** 14,0 %

**Reposo:** 12-24 meses en barricas de roble Francés.

**Capacidad de Guarda:** 10 años

**Temperatura de Servicio:** Servir de 8 a 10 ° C

**NOTAS DEL SOMMELIER**



De color amarillo, dorado.



Nariz caracterizada con aromas de frutas, flores y uvas "confits".



En boca se caracteriza por el equilibrio de dulzura con la garra de la acidez. Algunas notas aromáticas que se aprecian son albaricoque, miel y melocotones. El final puede resonar en el paladar durante varios minutos.



Se recomienda acompañar con Postres base de frutas y/o chocolate, Foie Gras.

  
1° GRAND CRU CLASSÉ EN 1855  
**CHÂTEAU GUIRAUD**  
SAUTERNES

**Château Guiraud**

La "Noble House de Bayle" solía ser el nombre de raíces cuando pertenecía a la familia de Mons Saint-Poly. Una escritura notarial de 22 de febrero 1766 revela que Pierre Guiraud, un comerciante de Burdeos de la fe protestante, lo compró por 53.000 libras. A su muerte en 1799, su hijo Luis le sucedió. Fue bajo Louis Guiraud que la finca se salvó de una devaluación severa que había comenzado en 1793, convirtiéndose en un castillo famoso conocido por su vino.