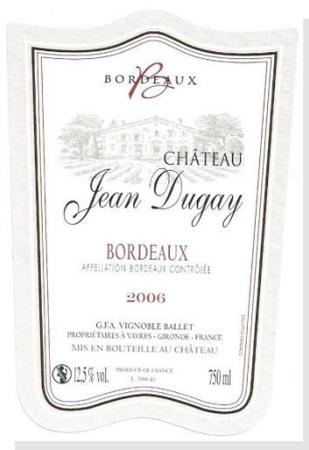


BORDEAUX ROUGE 2006



POINT TECHNIQUE

Sol:	Argilo-graveleux
Surface:	12 hectares
Age moyen:	25 ans
Cépages:	100 % merlot
Densité:	4500 pieds/ha
Rendement:	50 hectolitres/ha
Vinification:	Traditionnelle
Degré:	12,5 % vol
Elevage:	18 mois en cuve ciment
Conditionnement:	Disponible en bouteilles de 0.75 l

DEGUSTATION OENOLOGIQUE



Belle robe rouge cerise, brillante et limpide.



Nez intense de fruits rouges et noirs (cerise, griotte, mûres, myrtilles).



**Attaque souple et charnus, preuve d'une belle maturité des raisins.
Finale longue et aromatique.**

CHÂTEAU JEAN DUGAY

GFA VIGNOBLE BALLET CHEMEIN DE CAUSSADE 33870 VAYRES

— Tél : 05-57-74-83-17 FAX : 05-57-84-94-56 — vignoble.ballet@orange.fr contact Nathalie BALLET