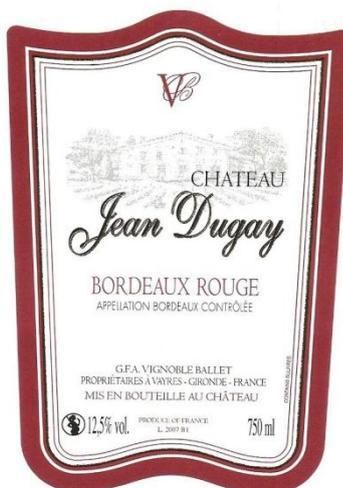


BORDEAUX ROUGE 2008



POINT TECHNIQUE

Sol :	Argilo-graveleux
Surface :	23 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



Ce vin se présente avec éclat dans une jolie robe rouge limpide et brillante.



Le nez, aux notes de fruits rouges écrasés est franc et frais.



L'attaque en bouche est plaisante, beaucoup de jeunesse et là encore de la fraîcheur.

Des tanins encore un peu fermes, renforcés par une pointe d'acidité, donnent à ce vin un potentiel de vieillissement de 2 à 3 ans.

Ne pas hésiter aussitôt à le déguster pour le plaisir de le partager entre amis.

CHÂTEAU JEAN DUGAY

G.F.A. VIGNOBLE BALLET CHEMIN DE CAUSSADE 33870 VAYRES

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