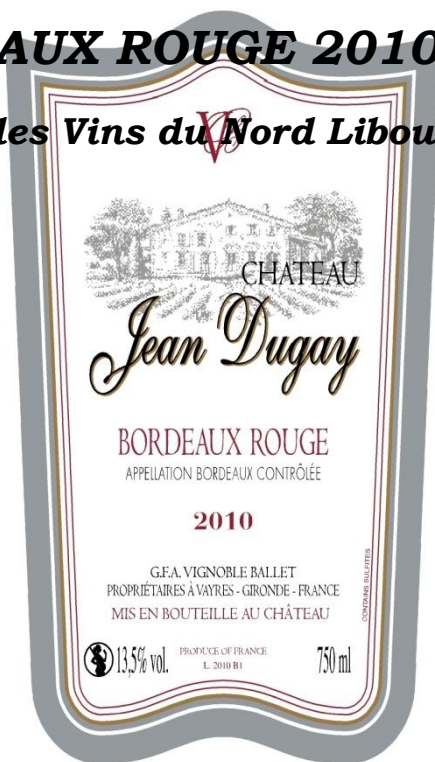


BORDEAUX ROUGE 2010

Médaille d'Or au Concours des Vins du Nord Libournais



POINT TECHNIQUE

Sol :	Argilo-graveleux
Surface :	23 hectares
Age moyen :	25 ans
Cépages :	100 % merlot
Densité :	4500 pieds/ha
Rendement :	55 hectolitres/ha
Vinification :	Traditionnelle
Degré :	13,5 % vol
Elevage :	18 mois en cuve ciment
Conditionnement :	Disponible en bouteilles de 0.75 l

DEGUSTATION OENOLOGIQUE



Belle robe brillante et limpide, robe cerise. quelques reflets violacés.



Nez fin, élégant révélant des arômes d'épices (clou de girofles, coriandre, cannelle) et de fruits noirs (griottes).



Attaque fraîche et suave. Belle élégance des tanins, ronds, charnus.

Finale soyeuse, avec des arômes de griottes et de pruneaux.

Vin plaisir à partager entre amis.

CHÂTEAU JEAN DUGAY

G.F.A. VIGNOBLE BALLETT 1 CHEMIN DE CAUSSADE 33870 VAYRES

— Tél : 05-57-74-83-17 FAX : 09-70-63-19-74 — contact@vignoble-ballet.fr contact Nathalie BALLETT