

GRAVES DE VAYRES ROUGE 2010

GRAND VIN DE BORDEAUX



POINT TECHNIQUE

Sol :	Argilo-graveleux
Surface :	7,5 hectares
Age moyen :	25 ans
Cépages :	80 % merlot 20 % cabernet sauvignon
Densité :	4500 pieds/ha
Rendement :	53 hectolitres/ha
Vinification :	Traditionnelle
Degré :	13,5 % vol
Elevage :	18 mois en cuve ciment
Conditionnement :	Disponible en bouteilles de 0.75 l

DEGUSTATION OENOLOGIQUE



Jolie robe soutenue, rouge violacé. Limpide et brillante



Premier nez présentant des arômes de fruits noirs (griottes, myrtilles, cassis, mûres), un peu épicé. A l'aération, des arômes fumés, de poivre, de noyaux de pruneaux augmentent la complexité de ce vin.



Attaque souple. Bonne structure tannique, craquante mais ample. Belle élégance des tanins en finale, accompagnée d'arôme de fumée et de fruits très mûrs.

CHÂTEAU JEAN DUGAY

GFA VIGNOBLE BALLETT CHEMIN DE CAUSSADE 33870 VAYRES

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