

GRAVES DE VAYRES ROUGE 2011



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 % vol
Elevage :	18 mois en cuve ciment
Conditionnement :	Disponible en bouteilles de 0.75 l, 0.375 l et 1.5 l

DEGUSTATION OENOLOGIQUE



Jolie robe rouge grenat. Limpide et brillante



Vin fin, expressif au nez. Bouquet complexe alliant des arômes de fruits noirs (griottes, mûres un peu myrtilles), d'épices (curry, poivre) et des notes de réglisse.



Attaque souple. Bonne structure tannique, soyeuse.

Bonne longueur en finale qui dévoile des arômes de fruits noirs et de réglisse.

CHÂTEAU JEAN DUGAY

GFA VIGNOBLE BALLESTRADE - 1 CHEMIN DE CAUSSADE - 33870 VAYRES - www.vignoble-ballet.fr

Tél : 05-57-74-83-17

vignoble.ballet@orange.fr contact Nathalie BALLESTRADE