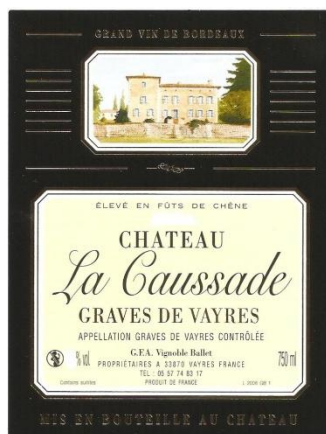


GRAVES DE VAYRES ROUGE 2007



POINT TECHNIQUE

Sol:	Graveleux
Surface:	10 hectares
Age moyen:	20 ans
Cépages:	80 % merlot 20 % de cabernet sauvignon
Densité:	4500 pieds/ha
Rendement:	50 hectolitres/ha
Vinification:	Traditionnelle
Degré:	12,5 % vol
Elevage:	Mis en barriques neuves renouvelées par tiers, depuis la FML
Conditionnement:	Disponible en bouteilles de 0.75 l

DEGUSTATION OENOLOGIQUE

Vin présentant une belle robe rubis brillant à teinte grenat.

Nez possédant un bouquet naissant avec une belle complexité aromatique où se développent des arômes d'épices (régλισse, noix de muscade) et de fruit (griotte, cassis).

Bouche à l'attaque charnue et ferme évoluant sur des tanins serrés et légèrement corsés. Saveur à dominante épicées (vanille, régλισse) et nuances fruitées.

Vin riche et assez puissant le plaçant dans les meilleurs du millésime.

A consommer avec viandes et fromages.

Capacité de garde : 3 à 8 ans.



CHÂTEAU LA CAUSSADE

GFA VIGNOBLE BALLET CHÂTEAU LA CAUSSADE 33870 VAYRES

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