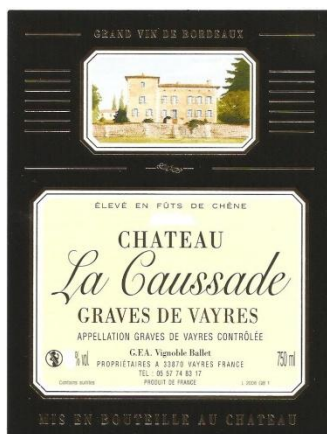


GRAVES DE VAYRES ROUGE 2008

Cité dans le Guide Hachette 2011



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



**Jolie robe assez soutenue, rouge pourpre.
Brillant et limpide.**



Nez assez intense, complexe alliant des notes de réglisse, de camphre, de boisé bien fondu et de fruits secs.



Jolie structure tannique, tanins présents mais onctueux.

**Notes de fruits rouges (cerise) et de fruits secs.
Beaucoup de rondeurs et de douceurs.**

**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 : 05-57-84-94-53 — vignoble.ballet@orange.fr contact Nathalie BALLET