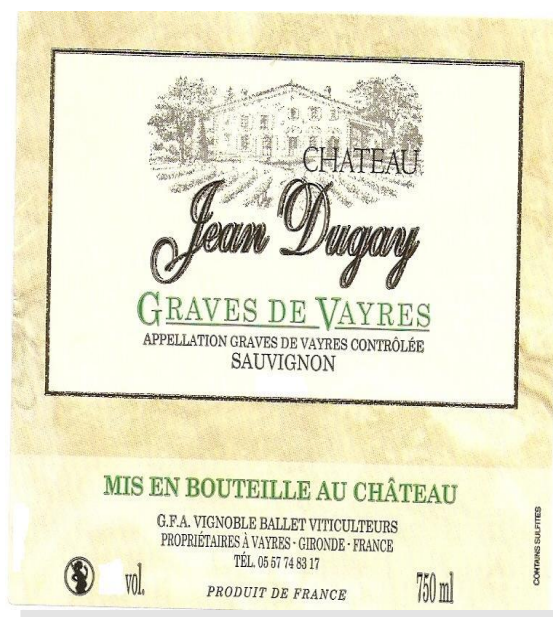


GRAVES DE VAYRES SAUVIGNON 2010



POINT TECHNIQUE

Sol :	Argilo-graveleux
Surface :	6 hectares
Age moyen :	25 ans
Cépages :	100 % de sauvignon
Densité :	4500 pieds/ ha
Rendement :	60 hectolitres/ ha
Vinification :	Thermo régulée à 15 °C
Degré :	13 % vol
Elevage :	6 mois en cuve inox
Conditionnement :	Disponible en bouteilles de 0.75cl

DEGUSTATION OENOLOGIQUE



Jolie robe jaune paille, pâle, brillante et limpide.



Nez expressif, fruité, fruits exotiques, agrumes, notes florales (fleurs d'acacia).



Belle ampleur en bouche, gras, charnu avec une belle fraîcheur. Fruité et expressif avec une bonne longueur.

CHÂTEAU JEAN DUGAY

GFA VIGNOBLE BALLETT CHEMINN DE CAUSSADE 33870 VAYRES

— Tél : 05-57-74-83-17 FAX : 05-57-84-94-53 — vignoble.ballet@orange.fr contact Nathalie BALLETT