

GRAVES DE VAYRES SAUVIGNON 2011

Sélection Guide Hachette 2013



POINT TECHNIQUE

Sol :	Argilo-graveleux
Surface :	4 hectares
Age moyen :	6 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 0.75l et de 0,375 l

DEGUSTATION OENOLOGIQUE



Jolie robe jaune pâle, brillante et limpide.

Nez expressif, fruité, agrumes, floral, notes muscatées.

Notes de sauvignon, de genêt à l'aération.

Attaque souple, fraîche. Beaucoup d'ampleur, de charnu en bouche. Suave. Finale longue et aromatique (agrumes, genêts).

CHÂTEAU JEAN DUGAY

GFA VIGNOBLE BALLETT 1 CHEMIN DE CAUSSADE 33870 VAYRES

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