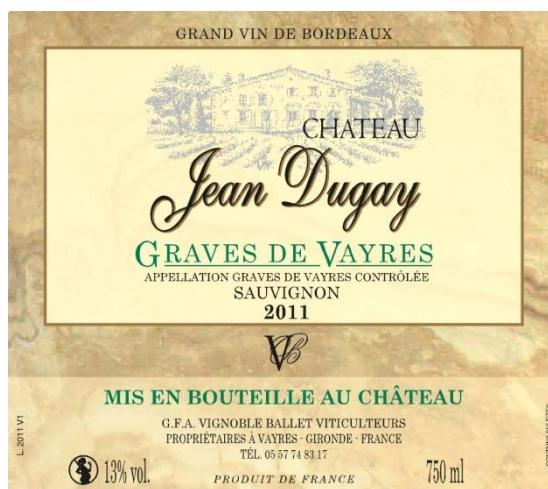


GRAVES DE VAYRES BLANC SEC SAUVIGNON 2012

Une étoile au Guide Hachette 2014



POINT TECHNIQUE

Sol :	Argilo-graveleux
Surface :	2 hectares
Age moyen :	6 ans
Cépages :	100 % de sauvignon
Densité :	4500 pieds/ ha
Rendement :	63 hectolitres/ ha
Vinification :	Thermo régulée à 15 °C
Degré :	13 % vol
Elevage :	6 mois en cuve inox
Conditionnement :	Disponible en bouteilles de 0.75l, de 0.375 l en BIB de 5 l

DEGUSTATION OENOLOGIQUE



Jolie robe jaune pâle avec des reflets verdâtres, brillante et limpide.



Nez flatteur avec des notes de fruits jaunes comme la pêche et l'abricot et des notes de roses.



Charnu en bouche et ample.

CHÂTEAU JEAN DUGAY

GFA VIGNOBLE BALLET 1 CHEMIN DE CAUSSADE 33870 VAYRES

Tél : 06-75-25-87-56 FAX : 09-70-63-19-74 — contact@vignoble-ballet.fr contact Nathalie BALLET