



Château Barre Gentillot

GRAVES DE VAYRES
VIN DE RÉCOLTANT | GROWER WINE

HISTOIRE

Depuis de nombreuses années, le Château Barre Gentillot porte haut les couleurs de l'appellation Graves de Vayres avec ses cuvées alliant rondeur, corps et finesse. Particulièrement soucieux et engagé dans la protection de l'environnement et la préservation de la biodiversité, Pierre Jean Larraqué a souhaité engager l'ensemble de ses vignobles dans une démarche environnementale. Tout d'abord, en obtenant le label HVE 3. En 2019, 10 ruches ont été implantées sur les terres du Château Barre Gentillot où les abeilles vivent en parfaite harmonie avec la nature et l'homme. Aujourd'hui, une nouvelle page de l'histoire du Château Barre Gentillot s'écrit, avec l'élaboration de toutes premières cuvées issues de sélections Parcelles. A l'image de ce tableau de 1890, exposé au cœur du Château, découvrez l'inspiration de Pierre Jean de Larraqué au Château Barre Gentillot.

SECRETS DE TERROIR

Nature des sols : Sols argilo-calcaire et boulbène.

Encépagement : Merlot 90% - Cabernet Franc 10%

Age moyen des vignes : 25/30 ans.

Porte greffe : 3309 Couderc.

VINIFICATION

Sélection de nos meilleures parcelles argilo-calcaire. Vendanges mécaniques avec tri embarqué et tri supplémentaire au chai.

Vinifications traditionnelles en cuves béton thermorégulées. Elevage de 24 mois en barriques de 400 litres de chêne français.

DÉGUSTATION

Robe rouge grenat profonde. Au nez, expression nette et aromatique pure. En bouche, remarquable finesse marquée par des tannins soyeux et veloutés. Un vin équilibré, reflet du terroir des Graves de Vayres.

HISTORY

For many years, Château Barre Gentillot has been proud of the colors of the Graves de Vayres appellation with its cuvées combining roundness, body and finesse. Particularly concerned and committed to the protection of the environment and the preservation of biodiversity, Pierre Jean Larraqué wanted to engage all of his vineyards in an environmental approach. First of all, by obtaining the HVE 3 label. In 2019, 10 hives were set up on the land of Château Barre Gentillot where the bees live in perfect harmony with nature and man. Today, a new page in the history of Château Barre Gentillot is being written, with the development of the very first cuvées from plot selections. Like this painting from 1890, exhibited in the heart of the Château, discover the inspiration of Pierre Jean de Larraqué at Château Barre Gentillot.

TERROIR'S SECRETS

Terroir : Silt, Clay and limestone soils

Grape Varieties: Merlot 90% - Cabernet Franc 10%

Average age of vines: 25/30 years old

Rootstock: 3309 Couderc

VINIFICATION

Selection of our best clay-limestone plots. Mechanical harvesting with on-board sorting and additional sorting in the cellar.

Traditional vinification in thermo-regulated concrete vats. Aged for 24 months in 400 liter French oak barrels.

TASTING

Deep garnet red colour. On the nose, clean and pure aromatic expression. On the palate, remarkable finesse marked by silky and velvety tannins. A balanced wine, reflecting the Graves de Vayres terroir.



CONTACTEZ-NOUS ✉ contact@alliancesdesrecoltants.com ☎ 05.57.43.43.82

SUIVEZ-NOUS SUR  alliancesdesrecoltants.com  [alliancesdesrecoltants](https://www.instagram.com/alliancesdesrecoltants)  Alliance des Récoltants  Alliance des Récoltants

