



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 coeur du Château, découvrez l'inspiration de Pierre Jean de Larraqué au Château Barre Gentillot.

SECRETS DE TERROIR

Superficie : 4 hectares

Nature des sols : Sols argilo-calcaire et graves.

Encépagement : Sauvignon blanc 70% - Sémillon 30%

VINIFICATION

Vendanges mécaniques avec tri embarqué et tri supplémentaire au chai. Fermentations, vinification et élevage en barriques de chêne français de 225 et 300 litres. Batonnage sur lies fines pendant 6 à 7 mois.

DÉGUSTATION

Cette cuvée vieilles vignes présente une belle robe jaune brillante et un nez aromatique sur des notes d'agrumes. En bouche, jolie tension et beaucoup de fraîcheur révélant des arômes de fruits frais et de zestes de citron.

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

Area: 4 hectares

Terroir : Clay, limestone and gravels

Grape Varieties: Sauvignon blanc 70% - Sémillon 30%

VINIFICATION

Mechanical harvest with on-board sorting and additional sorting in the cellar. Fermentations, vinification and ageing in 225 and 300 liters french oak barrels. Batonnage on fine lees for 6 to 7 months.

TASTING

This old vines cuvée has a beautiful bright yellow color and an aromatic nose with citrus notes. On the palate, nice tension and a lot of freshness revealing aromas of fresh fruits and lemon zest.



CONTACTEZ-NOUS ✉ contact@alliancedesrecoltants.com ☎ 05.57.43.43.82

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

