



# 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

**Superficie :** 43 hectares

**Nature des sols :** Sols argilo-calcaire et boulbène.

**Encépagement :** Merlot 84% - Cabernet Franc 16%

## VINIFICATION

Sélection parcelle. Vendanges mécaniques avec tri embarqué puis tri supplémentaire de la vendange au chai. Vinifications traditionnelles en cuves béton sous contrôle de température. Malo en cuves puis entonnage en barriques de 225 litres pendant 12 mois.

## DÉGUSTATION

L'Orangerie du Château Barre Gentillot présente une belle robe brillante teneur grenat. Au nez, de beaux arômes de pruneau prédominant avec des notes vanillées. Une bouche, gourmande, souple et ronde fait écho à cet aimable bouquet fruité.



## 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:** 43 hectares

**Terroir :** Silt, Clay and limestone soils

**Grape Varieties:** Merlot 84% - Cabernet Franc 16%

## VINIFICATION

Plot selection. Mechanical harvest with on-board sorting and then additional sorting of the harvest in the cellar. Traditional vinification in concrete tanks under temperature control. Aging in 225 liter oak barrels for 12 months.

## TASTING

The Orangerie cuvée has a beautiful, brilliant garnet color. On the nose, beautiful aromas of prunes predominate with hints of vanilla. A supple and round mouthfeel echoes this pleasant fruity bouquet.

CONTACTEZ-NOUS ✉ [contact@alliancesdesrecoltants.com](mailto:contact@alliancesdesrecoltants.com) ☎ 05.57.43.43.82

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

