



Château Barre Gentillot

GRAVES DE VAYRES
VIN DE RÉCOLTANT | GROWER WINE

HISTOIRE

Encore trop confidentielle, Graves de Vayres est pourtant la 2^{ème} plus ancienne appellation du Bordelais. Situé proche de Saint Emilion, le Château Barre Gentillot porte haut les couleurs de cette appellation 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 le Château Barre Gentillot dans une démarche environnementale. Tout d'abord, en obtenant le label HVE 4. 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.

SECRETS DE TERROIR

Superficie : 42 hectares

Nature des sols : Sols argilo-calcaire et boulbène.

Encépagement : Merlot 90% -

Cabernet Franc 10%

Densité : 5000 pieds/hectare.

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

La cuvée Révélation présente une belle robe sombre et brillante. Au nez, remarquable expression aromatique sur des notes de fruits noirs. En bouche, jolie matière révélant des tanins fins et soyeux. L'équilibre parfait entre structure et fraîcheur donne beaucoup d'élégance à ce vin. Longue finale.

HISTORY

Still little known, Graves de Vayres is nevertheless the 2nd oldest appellation of Bordeaux. Located near Saint Emilion, Château Barre Gentillot carries high the colors of this 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 wished to engage Château Barre Gentillot in an environmental approach. First of all, by obtaining the HVE 4 label. In 2019, 10 beehives were established on the lands of Château Barre Gentillot, where bees live in perfect harmony with nature and man.

TERROIR'S SECRETS

Area: 42 hectares

Terroir : Silt, Clay and limestone soils

Grape Varieties: Merlot 90% -

Cabernet Franc 10%

Density : 5000 feet/hectare.

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 400 liters French oak barrels for 24 months.

TASTING

The Révélation cuvée has a beautiful dark and brilliant robe. On the nose, beautiful aromas of black fruits predominate. On the palate, a perfect balance between structure and freshness gives a lot of elegance to this wine. Long finish.



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

