



# Château Barre Gentillot

GRAVES DE VAYRES  
VIN DE RÉCOLTANT | GROWER WINE

## HISTOIRE

Encore trop confidentielle, Graves de Vayres est pourtant la 2<sup>ème</sup> 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 :** 48 hectares

**Nature des sols :** Limonieux Argilo-Calcaire

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

## VINIFICATION

**Vendanges :** mécaniques avec tri embarqué puis tri supplémentaire de la vendange au chai.

**Maturation :** Vignification traditionnelle en cuves béton sous contrôle de température.

## DÉGUSTATION

La cuvée Tradition se pare d'une belle robe rouge grenat. En bouche, son attaque gourmande toute en souplesse laisse place à une jolie rondeur révélant un joli bouquet fruité.

## HISTORY

Still little known, Graves de Vayres is nevertheless the 2<sup>nd</sup> 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:** 48 hectares

**Soil:** Clay-limestone silt.

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

## VINIFICATION

**Harvest :** Mechanical with sorting embarked then additional sorting of the harvest in the cellar.

**Maturation :** Traditional vinification in concrete vats under temperature control.

## TASTING

The cuvée Tradition has a beautiful garnet red color. On the palate, its greedy and supple attack gives way to a nice roundness revealing a lovely fruity bouquet.



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

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

