



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 : 4 hectares

Nature des sols : Sols argilo-calcaire et graves

Encépagement : Sauvignon blanc 70% - Sémillon 30%

Densité : 5000 pieds/hectare

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

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: 4 hectares

Soil: Clay, limestone and gravels

Grape Varieties: Sauvignon blanc 70% - Sémillon 30%

Density: 5000 feet/hectare

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@alliancesdesrecoltants.com ☎ 05.57.43.43.82

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

