



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 84% - Cabernet Franc 16%
Densité : 5000 pieds/hectare.

VINIFICATION

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

Maturation : Vignification traditionnelle en cuves béton sous contrôle de température. Malo en cuves puis entonnage en barriques de 225 litres pendant 12 mois.

DÉGUSTATION

Couleur : Brillante teneur grenat.
Nez : Exhale de beaux arômes de pruneau.
Palais : Une bouche gourmande, souple et ronde, qui fait écho à cet aimable bouquet fruité.

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 84% - Cabernet Franc 16%
Density : 5000 feet/hectare.

VINIFICATION

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

Maturation : Traditional vinification in concrete vats under temperature control. Malolactic fermentation in vats, then pouring into 225 liter barrels for 12 months.

TASTING

Color : Brilliant garnet content.
Nose : Exhales beautiful aromas of prunes.
Palate : A greedy mouth, supple and round, which echoes this pleasant fruity bouquet.



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

