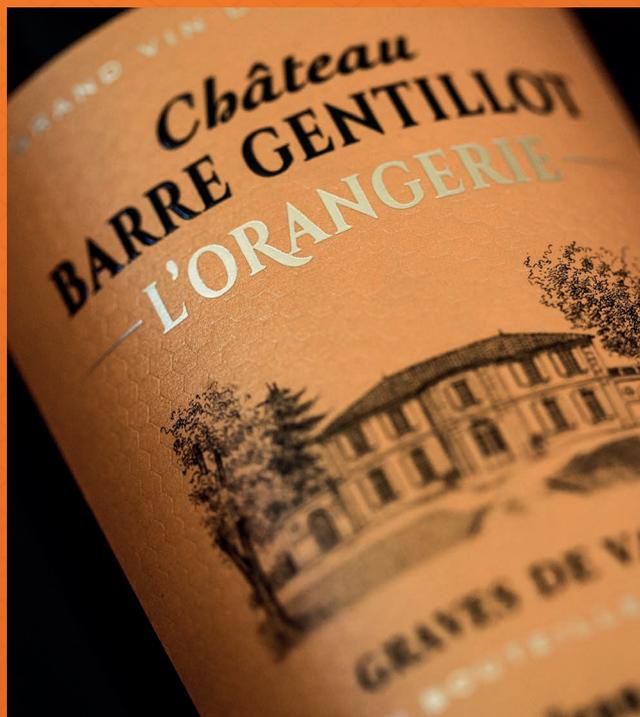


Château BARRE GENTILLOT



GRAVES DE VAYRES

Depuis 1750



www.pierrejeanlarraque.com



Château BARRE GENTILLOT

GRAVES DE VAYRES

Depuis 1750



Encore trop confidentielle, Graves de Vayres est pourtant la 2ème 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 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.



CHÂTEAU BARRE GENTILLOT - L'ORANGERIE

Millésime 2018

Le vignoble :

Appellation : Graves de Vayres
Surface : 43 hectares
Terroir : Sols Limoneux argilo-calcaires
Certification : HVE 3 - Alliance des Récoltants
Densité : 5000 pieds/hectare
Encépagement : 84% Merlot / 16% Cabernet Franc

La cuvée :

Sélection parcellaire. 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.

La 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 echo à cet aimable bouquet fruité.

Les récompenses



Pierre Jean Larraqué