



Inspiration du Château Barre Gentillot, 2020, A.O.P Graves de Vayres, Vin Rouge

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rouge**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

Appellation : **A.O.P Graves de Vayres**

Cépages : **Merlot - Cabernet Franc**

Degré d'alcool : **13.5% vol**

Niveau de garde : **5 ans et plus : A Garder**

La Dégustation

Température de service

16°-18°

Robe

Robe rouge grenat profonde.

Nez

Au nez, une expression nette et aromatique pure.

Bouche

En bouche, une remarquable finesse marquée par des tanins soyeux et veloutés. Un vin équilibré, reflet du terroir des Graves de Vayres.

Accords mets-vins

Barbecue, Viande rouge, Fromage

LE DOMAINE ET LA RÉGION



Inspiration du Château Barre Gentillot

Encore trop confidentielle, Graves de Vayres est pourtant la deuxième 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 HVE3. 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. Aujourd'hui, une nouvelle page de l'histoire du Château Barre Gentillot s'écrit, avec l'élaboration de toutes premières cuvées issues de sélections Parcelles. A l'image de ce tableau de 1890, exposé au cœur du Château, découvrez l'inspiration de Pierre Jean Larraqué au Château Barre Gentillot.