

Château BARRE GENTILLOT - L'ORANGERIE -

GRAVES DE VAYRES 2017



LA PROPRIÉTÉ

Le Château Barre Gentillot est la troisième propriété des Vignobles **Pierre Jean Larraqué**. Situé sur le magnifique terroir argilo graveleux des Graves de Vayres, le Château Barre Gentillot est un lieu chargé d'histoire. Son chai de vinification, entièrement composé de cuves en béton, se situe dans une bâtisse aux allures de Cathédrale. Au fond du parc arboré, une orangerie et une chapelle datant du 18^{ème} siècle viennent contribuer au charme unique de cette propriété.

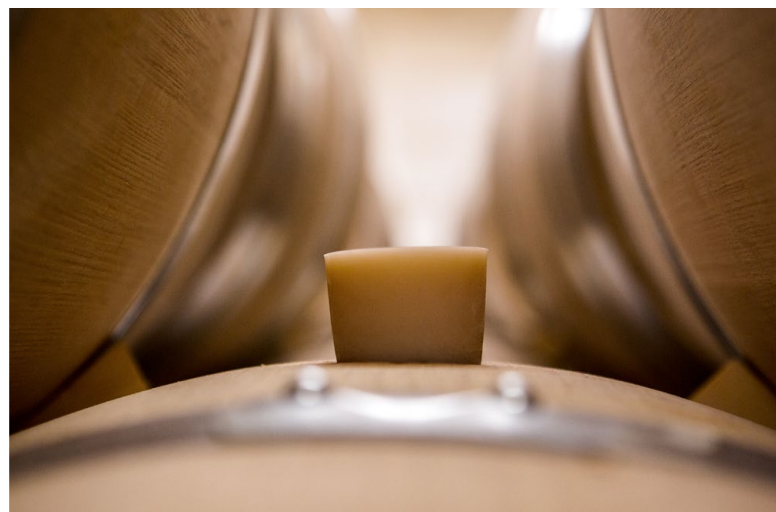
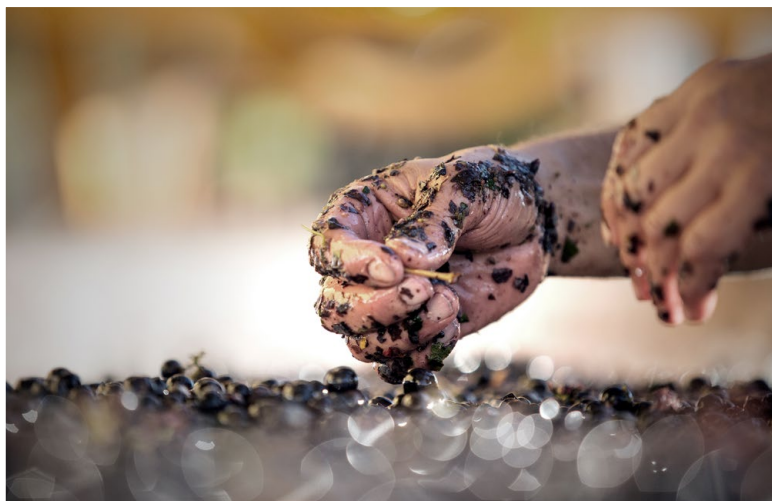
En faisant l'acquisition de ce domaine, **Pierre Jean Larraqué** souhaite contribuer au rayonnement international de cette appellation emblématique du Bordelais et faire du Château Barre Gentillot un des moteurs des Graves de Vayres à travers le monde.

Château Barre Gentillot est situé sur la commune de Arveyres, à quelques centaines de mètres de La Dordogne, 12 km au Nord de Pomerol et 30 km à l'Est de Bordeaux.

« Le futur se construit quand il franchit le temps »

Pierre Jean Larraqué

Château BARRE GENTILLOT - L'ORANGERIE -



Dégustation

La Cuvée l'Orangerie a fière allure dans sa brillante tenue grenat. Le nez exhale de beaux arômes de pruneau. Il annonce une bouche gourmande, souple et ronde, qui fait écho à cet aimable bouquet fruité.

Vignoble

Région : Graves de Vayres
Surface totale : 44 hectares
Surface en production : 43 hectares
Densité : 5000 pieds / hectare
Terroir : Sol Sablo-Argileux
Encépagement :
Merlot 84 %
Cabernet Franc 16 %

Vendanges

Sélection parcellaire en vendanges mécanique avec tri embarqué puis tri supplémentaire de la vendange au chai.

Vinification et Élevage

Sept jours de fermentation environ puis 3 à 4 semaines de macération en cuves thermo régulées de 140 Hl. Contrôle des températures très précis.

Les vinifications sont menées à 25-27°C et les macérations se prolongent jusqu'à un mois afin d'extraire le maximum d'arômes et de richesses

Château Barre Gentillot L'Orangerie forgent son identité pendant 12 mois dans des barriques de 225 litres.



« Le futur se construit quand il franchit le temps »

Pierre Jean Larraqué