



CHÂTEAU LESPARRÉ - 2015

A.O.P. Graves de Vayres

Fruitée et légèrement boisée, la bouche est ronde aux tanins soyeux.



APPELLATION Graves de Vayres

SUPERFICIE DU VIGNOBLE rouge : 51ha

SOL Graves sableuses et bouldière

ENCEPAGEMENT 80% Merlot - 10% Cabernet Sauvignon
10% Cabernet Franc
Densité de plantation : 5 000 pieds/ha

AGE MOYEN DU VIGNOBLE Rouge : 32ans

CONDUITE DU VIGNOBLE Culture raisonnée

VINIFICATION Vendanges à la machine - Tri au cuvier
Rouge : cuvaison 3 à 4 semaines en cuves inox thermorégulées
Elevage 8 mois en barriques

PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE 300 000 bouteilles

ACCORDS METS-VIN Viandes rouges et blanches, volailles, pâtes, fromages...

MEDAILLE(S) Médaille d'Or Concours Bordeaux vins d'Aquitaine 2017
Médaille d'argent au Vinalies Internationales 2017

APPELLATION : アペラシオン
Graves de Vayres
グラヴ・ド・ヴェール

VINEYARD SIZE : 栽培面積
red : 51ha

SOIL : 土壌
Sandy gravel and bouldière
砂礫や珪質土壌

GRAPE VARIETIES : ブドウ品種
80% Merlot - メルロ (75%)
10% Cabernet Sauvignon - 10% Cabernet Franc
カベルネ・ソーヴィニヨン (15%) カベルネ・フラン (10%)
Planting density : 5 000 vines/ha
植栽密度 : 5,000本/ha

AVERAGE AGE OF THE VINEYARD : 樹齢
Red : 32 years 赤 : 32年

VINEYARD MANAGEMENT Sustainable farming
サステイナブル農法

VINIFICATION Mechanically harvest - Rigorous selection and sorting of the
grapes in the cellar. 機械で収穫。セラーで厳密に選果
Fermentation for 3 to 4 weeks in t° controlled stainless-steel vats
Barrels aging for 8 months
温度コントロールできるステンレスタンクで3~4週間発酵。
8か月樽熟成。

AVERAGE ANNUAL PRODUCTION 300 000 bottles
年間生産量 : 300,000本

FOOD PAIRING Red and white meat, poultry, pasta and cheese
赤身や白身の肉、鶏肉、パスタ、チーズと供に。

MEDAL(S) Golden medal at Concours Bordeaux vins d'Aquitaine 2017
Silver medal at Vinalies International 2017

SCEV 33750
Michel Gonet Fils Propriétaire Beychac et Caillau France
La passion d'une Famille Depuis 7 Générations



GRAVES DE VAYRES

APPELLATION GRAVES DE VAYRES CONTRÔLÉE

Ce Grand Vin du Château Lesparre représente le fleuron de notre domaine. Toute notre passion et notre savoir-faire se retrouvent dans ce vin d'exception. Ce vin a subi plusieurs passages en barriques neuves pendant 16 mois. L'assemblage est composé de 75% de Merlot et 25% de Cabernet. Nous vous souhaitons la plus plaisante et la plus exquise des dégustations en compagnie de ce Vin de « Grande Classe ».

2015

Abis en Bouteille au Château

Un dépôt peu se former, signe d'une filtration légère respectueuse des qualités naturelles du vin.

13.5% Vol. 750ML

Produit de France vigneron indépendant

info@gonet.fr www.gonet.fr

30119490722151

