



CHÂTEAU DURAND-BAYLE

A.O.P. Graves de Vayres

Entre fraîcheur et gras, vivacité et rondeur, l'harmonie se dessine autour de fragrances d'agrumes légèrement confits et d'une subtile touche de bois.
Good balance between freshness and smooth consistency in total harmony around slightly candied citrus fragrances and subtle wooded notes.



APPELLATION Graves de Vayres	APPELLATION Graves de Vayres
SUPERFICIE DU VIGNOBLE 10ha	VINEYARD SIZE 10ha
SOL Graves sableuses et bouldière	SOIL Sandy gravel and bouldière
ENCEPAGEMENT Blanc: 30% Sémillon - 70% Sauvignon blanc Densité de plantation : 4 500 pieds/ha	GRAPE VARIETIES White : 30% Sémillon - 70% Sauvignon blanc Planting density : 4 500 vines/ha
AGE MOYEN DU VIGNOBLE Rouge : 30ans	AVERAGE AGE OF THE VINEYARD Rouge : 30years
CONDUITE DU VIGNOBLE Culture raisonnée	VINEYARD MANAGEMENT Sustainable farming
VINIFICATION Vendanges mécaniques - Tri au cuvier Pressurage lent et débouillage à froid Fermentation en barriques et cuves inox thermorégulées Elevage en barriques 3 mois avec léger bâtonnage	VINIFICATION Mechanically harvested - rigorous selection and sorting of the grapes in the cellar. Slow pressing, cold settling Fermentation in barrels and in t° controlled stainless-steel vats Aging for 3 months in oak barrels with regular light stirring
PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE Rouge : 8 000 bouteilles	AVERAGE ANNUAL PRODUCTION Red : 8 000 bottles
ACCORDS METS-VIN Poisson grillé ou en sauce, homard, gambas, volaille et fromages	FOOD PAIRING Fish, grilled or with sauce, lobster, prawn, poultry and cheeses