



# CHÂTEAU DURAND-BAYLE

## A.O.P. Graves de Vayres

Vin rond et gourmand avec du fond et de la consistance, aux tanins patinés par un élevage précis ultra-fin.

Medium bodied, very enjoyable mouthfeel thanks to well patinated tannins by an accurate ultra-fine aging both in barrels and in tank.



APPELLATION  
Graves de Vayres

APPELLATION  
Graves de Vayres

SUPERFICIE DU VIGNOBLE  
10ha

VINEYARD SIZE  
10ha

SOL  
Graves sableuses et boulbène

SOIL  
Sandy gravel and boulbène

ENCEPAGEMENT  
Rouge : 90% Merlot - 10% Cabernet Sauvignon  
Densité de plantation : 4 500 pieds/ha

GRAPE VARIETIES  
Red : 90% Merlot - 10% Cabernet Sauvignon  
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 à l'optimum de maturité (équilibre d'arome et de fraîcheur )  
Tri manuel au cuvier  
Cuvaion 3 à 4 semaine en cuves inox thermorégulées  
Elevage 12 mois en barriques et en cuves

VINIFICATION  
Hand harvested - rigorous selection and sorting of the grapes in the cellar.  
Fermentation for 3 or 4 weeks in t° controlled stainless-steel vats  
Aging for 12 months both in barrels and in tanks

PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE  
Rouge : 30 000 bouteilles

AVERAGE ANNUAL PRODUCTION  
Red : 30 000 bottles

ACCORDS METS-VIN  
Viandes rouges, banches et volaille, grillées,  
pôlées ou en sauce, plats mijotés, gibiers à plumes et fromages

FOOD PAIRING  
Red and white meat, grilled,  
fried or in sauce, poultry, stewed dishes, game birds and cheeses



*SCEV Michel Gonet et Fils – Château Lesparre –  
33750 Beychac et Caillau  
Tél. 33 (0)5 57 24 51 23 – info@gonet.fr*