



GRAND VIN DU CHÂTEAU LESPARRE

A.O.C. Graves de Vayres

Ample et gourmand, le Grand Vin affiche un fruité bien mûr soutenu par une vinification et un élevage particulièrement soigné. La bouche, fraîche et pulpeuse, apparaît longue et raffinée.

Opulent and pulpy, this great wine displays a ripe fruit, well balanced between crispness and softness, supported by a vinification and aging in oak barrels bringing length and refinement to it.



APPELLATION
Graves de Vayres

APPELLATION
Graves de Vayres

SUPERFICIE DU VIGNOBLE
White : 5ha

VINEYARD SIZE
White : 5ha

SOL
Graves sableuses et boulbène

SOIL
Sandy gravel and boulbène

ENCEPAGEMENT
Blanc : 50% Semillon - 50% Sauvignon blanc
Double Guyot
Densité de plantation : 5 000 pieds/ha

GRAPE VARIETIES
White : 50% Semillon - 50% Sauvignon blanc
Double Guyot pruning
Rootstock : 5 000 pieds/ha

AGE MOYEN DU VIGNOBLE
Blanc : 30ans

AVERAGE AGE OF VINEYARD
White : 30years

CONDUITE DU VIGNOBLE
Culture raisonnée

VINEYARD MANAGEMENT
Sustainable farming

VINIFICATION
Vendanges à la machine - Tri au cuvier
Pressurage lent et débouillage à froid.
Fermentation en barriques et cuve en inox thermorégulées.
Elevage 9 mois en barriques (neuves et 1an d'âge)

VINIFICATION
Mechanical harvest - Rigorous selection and sorting of the grapes in the cellar. Gentle pressing and cold clarification (settling). Fermentation in barrels and temperature controlled stainless-steel vats.
Barrels aging for 9 months (new oak and one year) with lees stirring

PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE
Blanc : 3 000 à 5 000 bouteilles

AVERAGE ANNUAL PRODUCTION
White : 3 000 à 5 000 bottles

ACCORDS MET-VIN
Poissons blancs, crustacés,
volailles, fromages de chèvre

FOOD PAIRING
White fish, seafood,
poultry and goat cheeses



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