



GRAND VIN DE BORDEAUX - GRAVES DE VAYRES

**« FIRST » DE FAGE BLANC 2001**

**CEPAGE** ½ SAUVIGNON GRIS ½ SEMILLON  
**MILLESIME** 2001 MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU

**VIGNOBLE**

**Terroir** ARGILO CALCAIRE  
**Date de récolte** 26 et 29 septembre 2001 **Vendange manuelle**  
**Age moyen** 15 ans

**VINIFICATION**

**Méthode** fermentation en futs  
**Température** naturelle 20°  
**Durée** 30 jours  
**Fermentation malolactique** non

**FUT**

**Fabricant (tonnelier)** Boutes  
**Age du fût** Neuf  
**Type de bois** Hongrois  
**Intensité du brûlage** moyenne +  
**Durée de l'élevage** 6 mois

**BOUTEILLE**

**Type** Bx Elite  
**Date de mise en bouteille** 28 mai 2002  
**Potentiel de garde** 8/10 ans  
**Taille du bouchon** 49x24  
**Matériau du bouchon** liège naturel

**COMMENTAIRE**

Belle robe jaune pâle brillante à légers reflets verts.

Au nez, notes florales, arômes de fruits secs, puis à l'aération, apparition d'arômes boisés.

La bouche est souple et fraîche en attaque, avec du gras et du charnu.

Bonne longueur finale savoureuse, idéal sur poissons, fromages de chèvres.