
Nom Propriétaire	GFA Vignoble Ballet	
Coordonnées	1 Chemin de Caussade, 33870 Vayres 05 57 74 83 17 / 06 75 25 87 56 vignoble.ballet@orange.fr	
Histoire de la propriété	La propriété familiale lancée en 1946 par le grand-père de Jean-Claude Ballet, Cyprien Furt, avec seulement 5 ha, a été reprise 16 ans plus tard par son petit fils et maintenant par les enfants de ce dernier. Nathalie, chargée de la gestion et du commerce et Bruno, spécialisé dans la viticulture et la vinification. Aujourd'hui, la famille exploite 67 ha de vignes sur 2 châteaux : Le château Jean Dugay se situe à cheval sur l'AOC Bordeaux et l'AOC Graves de Vayres. Le château La Caussade est situé exclusivement sur l'AOC Graves de Vayres.	
Philosophie de viticulteur	Nathalie et Bruno combinent les méthodes traditionnelles de travail de la vigne et du vin avec des nouvelles techniques plus performantes permettant ainsi d'extraire le meilleur du terroir tout en respectant la nature pour garder un environnement sain et propre.	
Superficie	67 ha	
Typicité des sols sur lesquels les vins en AOC GDV sont produits	Argilo Graveleux	
Encépagement	Pour les cépages rouges : 75% de Merlot 15% de Cabernet Sauvignon 6.5% de Cabernet Franc 3.5% de petit Verdot	Pour les cépages blancs : 30% de Sauvignon 8% de Sauvignon gris 56% de Sémillon 6% de Muscadelle

Nom vin produit	Château Jean Dugay
Couleur	Blanc
Sol	Argilo Graveleux
Assemblage du vin	95% Sauvignon & 5% Sémillon
Conduite vignes	Démarche environnementale AUTHENTIS
Vinification	Sur lie en cuves thermo-régulées à 15°C
Élevage	4 mois en cuves
Notes dégustation	Vue : Robe jaune dorée, légère, limpide et de grand éclat. Nez : La maturité des effluves fruités (pomme, agrumes) n'empêche pas la fraîcheur dans ce bouquet à la fois enveloppé et aérien. Goût : Tout en équilibre entre douceur de texture et vivacité d'agrumes, cette bouche suave et ample séduit par son étoffe. De subtiles notes fumées et minérales accompagnent l'expression fruitée de grande fraîcheur et la finale, enrobée, propose une persistance appréciable. Un vin complet.
Accords mets vins	Servir frais en apéritif , avec des fruits de mer ou des poissons.
Récompenses	15,5/20 vins et terroirs authentiques (Belgique). Médaille de Bronze concours de Paris 2016. Médaille de Bronze concours Féminale 2016. 2* guide Hachette + les bons plans à moins de 15€.

