
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	Rouge
Sol	Argilo Graveleux
Assemblage du vin	100% Merlot
Conduite vignes	Démarche environnementale AUTHENTIS
Vinification	Traditionnelle en cuves thermo-régulées
Élevage	18 mois en cuves
Notes dégustation	Vue : Robe rubis cerise. Nez : Beaucoup de douceur et de charme dans ce bouquet qui associe les senteurs fruitées (baies rouges confiturées) à une note lactique (yaourt, crème) et à quelques senteurs florales (pivoine, violette). Franc et engageant. Goût : Ce vin fondu et épanoui séduira les amateurs de crus gourmands et conviviaux. Il privilégie le charme d'un fruit chaleureux (fraise cuite, bigarreaux), équilibré par une jolie acidité tonifiante dans une finale agréablement persistante, sur une texture aérienne.
Accords mets vins	Servir à 18° C avec charcuterie, viandes blanches, viandes rouges ou fromages.
Récompenses	14,5/20 vins et terroirs authentiques (Belgique).

