



Château Pavillon de Boyrein

GRAVES
VIN DE RÉCOLTANT | GROWER WINE

HISTOIRE

Le château Le Pavillon de Boyrein est un domaine de 25 hectares sur la commune de Roaillan à l'orée du sauternais. La région fut jadis le domaine de chasse du Pape Clément V. Au XVI^e siècle la famille de Pontacq, célèbre dynastie de vignerons étaient les barons de Boyrein (Bois de la Reine). Déjà présent sur le Feret 1849 le domaine de Boyrein était une possession des seigneurs de Gourgue. En 1877 il fut divisé en 3 propriétés. Arnaud Duperrain édifia le Pavillon de Boyrein sur celle qui lui appartenait au début du XX^e. En 1926 la famille Salles de Bazas acheta la propriété qui fut revendu à la M et Mme Bonnet, propriétaires actuels, en 1965.

SECRETS DE TERROIR

Superficie : 10 hectares

Nature des sols : Sablo-graveleux.

Encépagement : Sauvignon 60% - Semillon 40%

VINIFICATION

Macération pelliculaire. Pressurage, sélection des jus, débourage. Levurage, fermentation à 16/18°C. Elevage : Micro oxygénation. Conservation sur lies fines. Brassage régulier des lies. Collage à la bentonite, soutirage, stabilisation à froid. Filtration sur terre, mise en bouteille en Mars ou Avril.

DÉGUSTATION

Robe jaune pâle brillante, bouquet floral aux puissantes notes d'agrumes, un vin vif «très sur le fruit» mais sans agressivité, beaucoup de rondeur et de longueur en bouche, une belle finale avec une petite touche acidulée.

HISTORY

The Château Le Pavillon de Boyrein is a 25 hectare estate in the commune of Roaillan, on the edge of the Sauternes region. This region was once the hunting grounds of Pope Clement V. In the 16th century, the Pontacq family, a famous dynasty of winegrowers, were the barons of Boyrein (Bois de la Reine). Already present on the Feret in 1849, the Boyrein estate was owned by the Lords of Gourgue. In 1877 it was divided into 3 properties. Arnaud Duperrain built the Pavillon de Boyrein on the one he owned at the beginning of the 20th century. In 1926 the Salles family from Bazas, bought the property which was sold to the current owners, Mr and Mrs Bonnet, in 1965.

TERROIR'S SECRETS

Area: 10 hectares

Soil: Sandy-gravel.

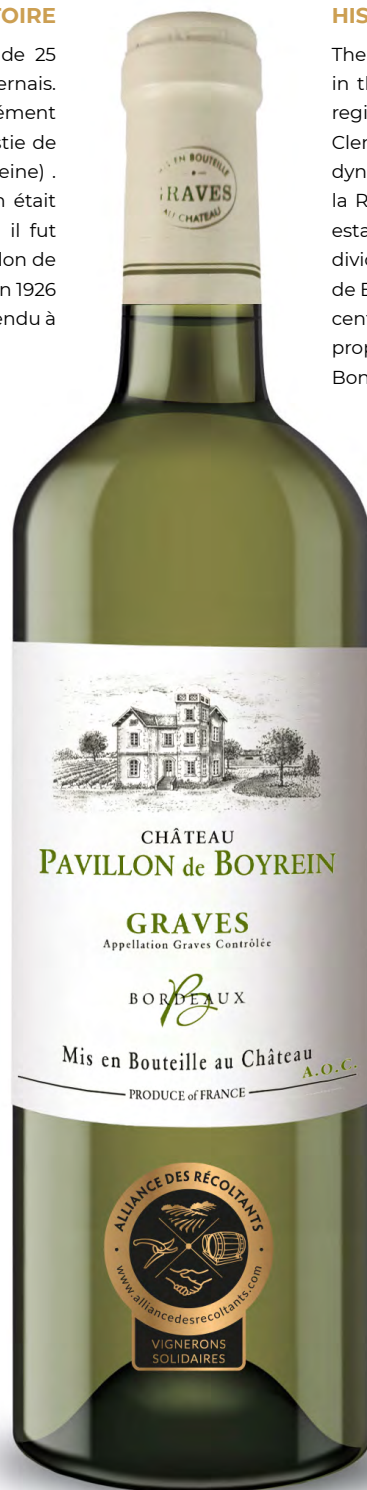
Grape Varieties: Sauvignon 60% - Semillon 40%

VINIFICATION

Skin maceration. Pressing, juice selection, budding. Yeasting, fermentation at 16/18°C. Ageing : Micro oxygenation. Storage on fine lees. Regular stirring of the lees. Bentonite bonding, racking, cold stabilization. Filtration on land, bottling in March or April.

TASTING

Bright pale yellow color, floral bouquet with powerful citrus notes, a lively wine «very much on the fruit» but without aggressiveness, a lot of roundness and length on the mouth, a beautiful finish with a little tart touch.



CONTACTEZ-NOUS ✉ contact@alliancedesrecoltants.com ☎ 05.57.43.43.82

SUIVEZ-NOUS SUR  alliancedesrecoltants.com  [alliancedesrecoltants](https://www.instagram.com/alliancedesrecoltants)  Alliance des Récoltants  Alliance des Récoltants