



BELLEVILLE

BORDEAUX MOELLEUX



Seit 1997 sind „Les Vignobles Gonfrier“ auch als Händler mit eigener Kellerei tätig. Die Trauben für die Weine stammen von ca. 40 Winzern (als Partner von Vignobles Gonfrier). Für die Winzer gibt es vorgegebene Richtlinien für die Arbeiten im Weinberg. Die Ausführung der Arbeiten wird von Mitarbeitern von Vignobles Gonfrier betreut. Diese führen auch die Weinbereitung und den Ausbau in den Kellern von Chais de Rions durch. Belleville ist eine symbolische Marke von „Vignobles Gonfrier“, die das Aromen Potential mit Frische und Frucht offenbart, dass man so in den großen Cuvées der Bordeaux Weine findet.



A.O.C. : Bordeaux blanc moelleux

Weinbergsfläche : 30 ha

Terroir : Hügel mit kalkhaltigem Boden und Kieselstein Plateaus im Gebiet Entre-deux-Mers

Rebsorten : 85% Sémillon
15% Sauvignon

Durchschnittsalter der Reben : 20 Jahre

Weinbau : Die Trauben stammen aus den Weinbergen von Partner-Weingütern. Alle Arbeiten im Weinberg und die Gesundheit der Trauben werden von uns das ganze Jahr über kontrolliert.



Der gesamte Weinberg wird gemäß den Vorgaben von „agriculture raisonnée“ dem naturnahen Weinbau bewirtschaftet und ist HVE3 (Haute Valeur Environnementale) zertifiziert. Ebenso sind wir von ECOVADIS aufgrund unseres Engagements, gemäß den Vorgaben von RSE (Responsabilité Sociétale Des Entreprises) zertifiziert worden.

Weinbereitung : Die Trauben werden bei optimaler Reife mit hohem Zuckergehalt gelesen. Während der Vinifizierung wird ein Teil des Zuckers in Alkohol umgewandelt. Der restliche Zucker (Restzucker) in Höhe von 34g verbleibt im Wein.

Ausbau : Im Edeltank.

Verkostungsnotizen :

Gelbe leicht glänzende Farbe. In der Nase präsent florale Noten sowie Aromen von Steinfrüchten (Pfirsich, Aprikose). Am Gaumen harmonisch mit viel Frische. Ein „Genusswein“ perfekt zu einem gewürzten Menü, aber auch zu einem süßen Dessert passend.



LES CHAIS DE RIONS