



BELLEVILLE

BORDEAUX BLANC SEC



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 sec

Weinbergsfläche: 10 ha

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

Rebsorten : 70% Sauvignon
30% Sémillon

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 Weinbergspartellen werden in Abhängigkeit von ihrem Aromen Potenzial geerntet, das durch Verkostung der Trauben bestimmt wird. Entrappen der Trauben, sofortige schonende Pressung unter Sauerstoffausschluss (Inertgas), alkoholische Gärung im Tank bei kontrollierter Temperatur (18° C), um frische, aromatische Weine zu erhalten.

Ausbau : Im Edeltank auf der Feinhefe.

Verkostungsnotizen :

Blasse gelbe Farbe mit grünlichen Reflexen im Glas. In der Nase sehr viel Frucht mit ausdrucksvollen Aromen von Zitrusfrüchten und Pfirsich. Dieser frische und aromatische Weißwein ist perfekt zu Fisch, Meeresfrüchten, feinem Aufschnitt sowie Hartkäse. Ideal auch als Aperitif.



LES CHAIS DE RIONS