



BELLEVILLE

BORDEAUX ROSÉ



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 rosé

Weinbergsfläche : 50 ha

Terroir : Hügel mit kalkhaltigem Boden und Schwemmland Ablagerungen entlang der Garonne

Rebsorten :
40% Merlot
40% Cabernet Franc
20% Cabernet 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 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 (18-20° C). Anschließend werden die Weine auf der Feinhefe ausgebaut, um sie vor Oxidation zu schützen.

Ausbau : Im Edeltank auf der Feinhefe.

Verkostungsnotizen :

Blassrosa Körper im Glas. In der Nase ein ausdrucksvolles Bukett von Aromen weißer Früchte und roter Beeren (Johannisbeeren, Walderdbeeren). Im Mund leicht, rund mit frischem, lebhaftem Abgang.



LES CHAIS DE RIONS