



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 Aushau in den Kellern von Chais de Rions durch. Belville ist eine symbolische Marke von "Vignobles Gonfrier", die ein Aromen Potential mit Frische und Frucht offenbart, dass man so in den großen Cuvées der Bordeaux Weine findet.



A.O.C.: Bordeaux rouge
Weinbergsfläche: 150 ha

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

Rebsorten: 80% Merlot

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 Sociétal Des Entreprises) zertifiziert worden.

Weinbereitung: Die Parzellen werden gemäß unseren Vorgaben – abhängig von der Überprüfung der Reife und Verkostung der Beeren- gelesen. Die Ernte wird entrappt, gemaischt und danach in Tanks gefüllt. Mehrtägige Kaltmazeration vor der Gärung zur Förderung der Extraktion von Farbe und Frucht. Mehrwöchige Gärung bei kontrollierten Temperaturen.

Ausbau: Für 6 Monate im Tank.

Verkostungsnotizen:

Schöne, glänzende granatrote Farbe im Glas. In der Nase Aromen von Kirschen, Himbeeren und Cassis. Am Gaumen fleischig, rund und elegant. Ausdrucksvolle Frische der roten Früchte. Moderner Bordeaux - Allrounder zu einer Vielzahl von Gerichten, die er mit seiner Fruchtigkeit und Geschmeidigkeit begleitet.

