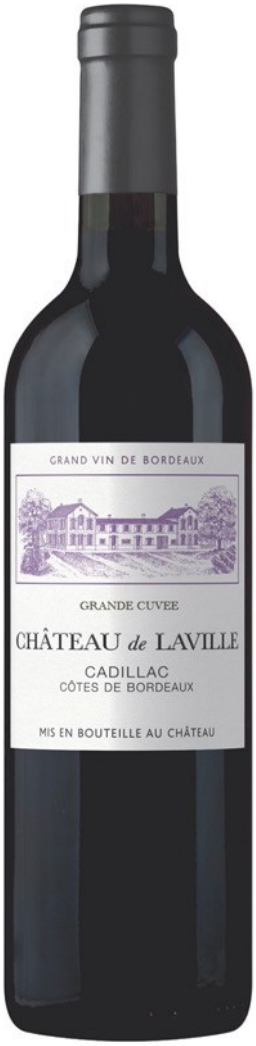
# Château de Laville

## Cadillac Côtes de Bordeaux

*Das Château de Laville wurde 2019 von den Vignobles Gonfrier erworben. Seitdem wurden umfangreiche Maßnahmen ergriffen, um die Pflanzdichte des Weinbergs auf 5000 Rebstöcke pro Hektar zu erhöhen und die Kellerei umfassend zu modernisieren. Das Château liegt in Capian, im Herzen unserer renommierten Appellation, und profitiert von einem außergewöhnlichen Terroir. Die Parzellen befinden sich sowohl an Hängen als auch auf einer optimal exponierten Ton-Kies-Kuppe, die das Anwesen umgibt. Diese Lage in einem kontinental geprägten Teil der Appellation sorgt für ein kühleres Klima. Der hohe Anteil an Cabernet Sauvignon in der Rebsortenzusammensetzung verleiht dem Wein eine bemerkenswerte Struktur.*




**A.O.C.** : Cadillac Côtes de Bordeaux

**Gemeinde** : Capian

**Anbaufläche** : 18 ha

**Terroir** : Ton- und kieshaltige Kuppe sowie ton- und lehmhaltiger Hang auf kalkhaltigem Untergrund.

**Rebsorten** : 55% Cabernet Sauvignon
45% Merlot

**Durchschnittsalter der Reben** : 25 Jahre

**Weinbau**: Traditioneller Bordelaiser Schnitt mit 2 Fruchtruten und Flachbogenerziehung. Gezielte Begrünung der Zeilen und mechanische Bodenbewirtschaftung, um die Leistungsfähigkeit des Bodens und die biologische Vielfalt von Flora und Fauna zu verbessern. Die Laubarbeiten werden von Hand durchgeführt, um eine gleichmäßige Verteilung und dadurch eine gute Belüftung der Trauben zu gewährleisten. Maschinelle Ernte.

*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** : Entrappen der Trauben, Die Maische wird danach in Gärbottiche gefüllt. 72 Stunden gekühlte Mazeration, um Farbe und Frucht zu erhalten. Gärung in temperaturgesteuerten Edelstahltanks.

**Ausbau** : 12 Monate im Barriques aus französischer Eiche.

**Verkostungsnotizen** :
Dunkles Rubinrot mit granatroten Reflexen. Die Nase ist geprägt von Gewürznoten und schwarzen Früchten, insbesondere schwarzer Johannisbeere, ergänzt durch schöne Reifungsnoten. Am Gaumen zeigt er sich ausgewogen und lang, mit einem mineralischen Abgang, der dem Wein eine beeindruckende Komplexität verleiht.

Jahrgang 2022 : 90 PTS WineEnthusiast 89 PTS JamesSuckling.com
91 PTS JEB Dunnuck

Jahrgang 2023 : Goldmedaille, Concours des Vins de Bordeaux 2025

VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX

Château de Marsan - BP 7- 33550 Lestiac-sur-Garonne- France – Tél. : +33 (0)5 56 72 14 38 – Email : contact@vignobles-gonfrier.fr – www.vignobles-gonfrier.fr