Château de Laville

Cadillac Côtes de Bordeaux

Ohne den Zusatz von Schwefel

Das Château de Laville liegt auf einem der höchsten Punkte der Gemeinde Capian auf einem Hügel mit Ton-Kalk-Boden. Vignobles Gonfrier sind immer bestrebt, die Inputs stets zu kontrollieren. Dieses Cuvée entstand ohne den Zusatz von Schwefel (üblich zur Konservierung). Dieser Wein wurde teilweise in französischen Barriques vinifiziert und gereift.

A.O.C.: Cadillac Côtes de Bordeaux

Gemeinde: Capian

Anbaufläche: 18 ha

Terroir: Hügel mit Ton-Kieselboden

Rebsorten: 80% Merlot
20% Cabernet Sauvignon

Durchschnittsalter der Reben: 20 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 Entreprise) zertifiziert worden.

Weinbereitung: Bereits während der Lese wird das Lesegut noch in der Parzelle mit biokontrollierten Hefen der Art Metschnikowia angereichert, um den Most zu schützen. Entrappen der Trauben, Die Maische wird danach in Tanks gefüllt. 72 Stunden gekühlte Mazeration, um Farbe und Frucht zu erhalten. Danach durchschnittlich 20 Tage Mazeration und Maischegärung im thermoregulierten Tank, um einen besseren Extrakt zu erhalten. Teils erfolgt die Milchsäuegärung in Barriques aus französischer Eiche. Les Vignobles Gonfrier haben dieses Cuvée ohne den Zusatz von Schwefel realisiert. (Schwefel dient der Konservierung)

Ausbau: 8 Monate im Betontank und 30% in Barriques aus französischer Eiche für 8 Monate.

Verkostungsnotizen:
Der Château de Laville, mit Granat rotem Körper und in der Nase viel Frucht, zeigt im Mund Dichte und Weichheit, die in einem langen Abgang voll Frische enden. Dieser Wein zeigt eine schöne Komplexität. Die Sauerstoffversorgung während der Weinbereitung und dem Ausbau verleihen ihm gute Lagerfähigkeit und Frische der Aromen

Jahrgang 2019 : 90 PTS JAMESSUCKLING.COM 90 PTS WINEENTHUSIAST
Jahrgang 2020 : Gold Medaille, Concours International des Vins de Lyon
91 PTS Decanter 90 PTS WINEENTHUSIAST 89 PTS JAMESSUCKLING.COM

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