



CHÂTEAU DE LYDE

BORDEAUX BLANC SEC



Château de Lyde ist ein besonderes Bauwerk, dessen grösster Teil aus dem 17. Jahrhundert stammt. Im Hof findet man die Jahreszahl 1622 eingegritzt. 1993 übernahm die Familie Garlot das Château de Lyde und führte umfangreiche Renovierungsarbeiten durch. Das als klassifizierte historische Denkmal eingestufte Château hat dann all seinen Glanz der Vergangenheit wiedererlangt.

Die Kapelle schmückt ein berühmtes Gemälde des Malers Larreydi. Sie gilt als Kulturdenkmal, wo heute noch die Messe gelesen wird.

Das Domaine wurde 1973 gesplittet und die Gebrüder Gonfrier besitzen heute die Weinberge. In der Gemeinde Baurech, 22 Kilometer süd-östlich von Bordeaux gelegen, verfügen die nach Süden ausgerichteten Weinberge über ein sehr gutes mit Kiesel durchsetztes Terroir. Diese Drainage begünstigt die außergewöhnliche Reife der Weine.



A.O.C.: Bordeaux blanc sec

Gemeinde: Baurech

Anbaufläche: 10 ha

Terroir: Hügel mit Lehm-Kiesel-Böden

Rebsorten: 70% Sauvignon
30% Sémillon

Durchschnittsalter der Reben: 20 Jahre

Weinbau: Traditioneller Bordelaiser Schnitt mit 2 Fruchtruten auf Flachbogen. Gezielte Begrünung der Zeilen sowie mechanische Bodenbearbeitung, um die Leistungsfähigkeit des Bodens und die biologische Vielfalt von Flora und Fauna zu verbessern. Die Laubarbeiten erfolgen von Hand. Sie dienen zur gleichmäßigen Verteilung und damit einer guten Belüftung der Trauben. 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: Die Trauben werden zum optimalen Reifezeitpunkt der Aromen geerntet. Mazeration der Trauben unter Sauerstoffausschluss, um das Maximum der Aromen zu erhalten, anschließend leichte Pressung. Klärung des Mosts, dann Temperatur kontrollierte alkoholische Gärung (18°). Ein Drittel des Weins wird in Barriques aus französischer Eiche fermentiert.

Ausbau: 6 Monate auf der Hefe im Edeltank bzw. im Barrique, anschließend Verschnitt.

Verkostungsnotizen:

Gelber Körper mit grünen Reflexen. In der Nase Zitrusnoten und weißfleischige Früchte, eine leichte Rauchnote. Im Mund mineralisch, dicht, fruchtig und lebhaft. Ein schöner Weißwein mit Charakter.



VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX