Château de Lyde

Bordeaux rosé

Château Château de Lyde ist ein besonderes Bauwerk , dessen grösster Teil aus dem 17. Jahrhundert stammt. Im Hof findet man die Jahreszahl 1622 eingeritzt.
1993 übernahm die Familie Garlot das Château de Lyde und fuhrte 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 Kieseln durchsetztes Terroir. Diese Drainage begünstigt die außergewöhnliche Reife der Weine.

A.O.C. : Bordeaux rosé

Gemeinde: Baurech

Anbaufläche: 20 ha

Terroir: Hügel mit Lehm-Kiesel-Böden

Rebsorten: 50% Merlot
50% Cabernet Sauvignon

Durchschnittsalter der Reben: 15 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 selektiv, nach Verkostung der Beeren, von Hand zum optimalen Reifezeitpunkt der Aromen geerntet. Nach dem Entrappen werden sie leicht in einer pneumatischen Presse unter Sauerstoffausschluss gepresst. Die Temperatur kontrollierte Gärung (18°-20°) erfolgt im Edelstahltank.

Ausbau: Im Edelstahltank auf der Hefe – als Schutz vor Oxidation.

Verkostungsnotizen:
Schöner zart-rosa Körper. In der Nase florale Noten mit etwas Pampelmuse. Im Mund lebhaft.
Schön als Aperitif, zu Salaten, Gegrilltem oder Früchten der Saison.
Sollte kühl mit 11° getrunken werden.

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