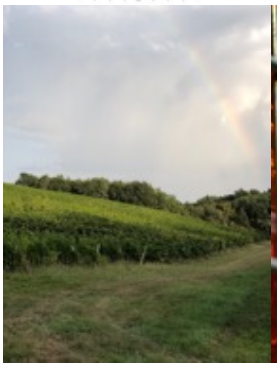
Château Le Gardera

Bordeaux Rosé Bio



Der Name des Château stammt von der unter Louis XIV. hier ansässigen Familie Gardera. Das heutige Château wurde aber erst um 1850 unter Napoleon III. errichtet. Das Weinhandelshaus Cordier erwarb 1951 das Anwesen. Sie bewirtschafteten die Weinberge, überliessen aber das Château und den Park dem „Foyer pour scolaires et apprentis" – ein Heim für Schüler und Auzubildende. Heute steht die Familie Gonfrier an der Spitze dieses Weinguts mit aussergewöhnlichem Terroir. Jahr für Jahr entstehen hier besondere Weine. An den schönsten Aussichtspunkten der Region liegt auf einem steinigen Felsvorsprung - oberhalb der Garonne - der Weinberg.
Die zu Château Le Gardera gehörenden Parzellen liegen auf den Höhen des „Haut Langoiran" mit ihren Ton-Kiesel-Böden auf kalkhaltigem Untergrund. Sorgfältige Bodenbearbeitung ist die Vorraussetzung, um die Biodiversität (biologische Vielfalt) im Weinberg zu bewahren.

A.O.C.: Bordeaux Rosé

Gemeinde: Langoiran

Anbaufläche: 5 ha

Terroir: Plateau mit Ton-Kieselböden auf Kalkhaltiger Untergrund

Rebsorten: 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

Durchschnittsalter der Reben: 25 Jahre

Weinbau: Die Parzellen dieses Weinguts wurden seit dem Jahrgang 2010 gemäß den Vorgaben für das BIO–Zertifikat umgestellt. Herbizide werden durch die Bearbeitung des Bodens mit dem Pflug ersetzt. Vorbeugende und natürliche Methoden, wie der Einsatz der Mineralien Kupfer und Schwefel, werden bevorzugt. Dies dient der Erhaltung der biologischen Vielfalt im Weinberg.
Wir legen besonderen Wert auf den Rebschnitt und die Laubarbeiten, beispielsweise: erfolgt das Entblättern von Hand. Sorgfältige Reduzierung von Trieben durch Ausbrechen, um eine gleichmäßige Verteilung und somit eine gute Belüftung der Trauben zu gewährleisten.

Weinbereitung: Die Trauben werden, nach Verkostung der Beeren, aufgrund ihres Aromenpotentials selektiert. Abbeeren der Trauben und sanfte Pressung in einer pneumatischen Presse unter Sauerstoff-Ausschluss, um die Primäraromen bestens zu erhalten. Die Gärung erfolgt in kleinen Behältern damit sich verschiedene Hefetypen entwickeln können und in Tanks (bei 16-20°) damit der Wein seine komplexe Struktur erhält.

Ausbau: Im Edelstahltank

Verkostungsnotizen:
Rosa Farbe mit tiefgründigem Körper. In der Nase stehen die Aromen von kleinen roten Früchten, Brombeere und Walderdbeere, im Vordergrund. Köstlich! Angenehm im Mund, leicht aber rund, frisch im Abgang.

Jahrgang 2020 : Bronze Medaille, Concours des Vins de Bordeaux 2021

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