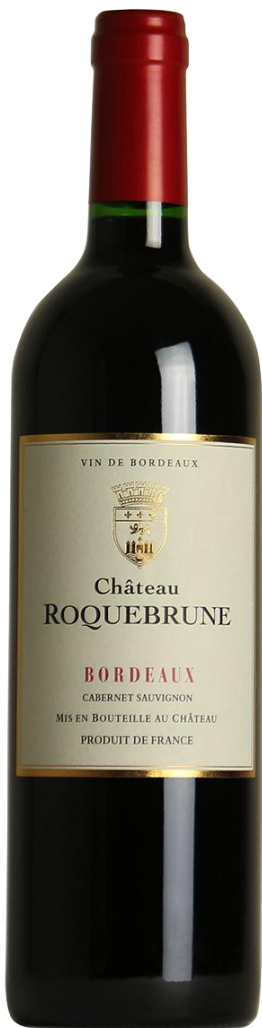


CHÂTEAU ROQUEBRUNE

BORDEAUX ROUGE



Das Château liegt in der Gemeinde Cénac, einem der nördlichsten Gebiete der Appellation Cadillac Côtes de Bordeaux. Der Name „Roquebrune“ wurde dem Château im 18. Jahrhundert aufgrund der Besonderheit des Bodens - die Appellation erkennt man am braunen Boden mit kleinen Kieselsteinen - verliehen.



A.O.C.: Bordeaux Rouge

Gemeinde: Cénac

Anbaufläche: 10 ha

Terroir: Hügel mit Ton-Kieselboden

Rebsorten: 70% Cabernet Sauvignon
25% Merlot
5% Malbec

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 Sociétale Des Entreprises) zertifiziert worden.

Weinbereitung: Entrappen der Trauben, Die Maische wird danach in Tanks gefüllt. 72 Stunden gekühlte Mazeration, um Farbe und Frucht zu erhalten. Danach Mazeration und Maischegärung im thermoregulierten Tank – 15 Tage bis drei Wochen.

Ausbau: 6 Monate im Holzfass und im Edeltank

Verkostungsnotizen: Ein kräftiger Wein mit dunkler Farbe. Noten von reifen Früchten vermischen sich mit Gewürzen. Der Ausbau im Holzfass verleiht dem Wein angenehme Tannine und einen weichen, eleganten Charakter. Passt zu: Rotem Fleisch. Die Gewürznote macht ihn perfekt zu gut gewürzten Speisen.

Jahrgang 2021 : Goldmedaille, Concours des Vins de Bordeaux 2022



VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX