



COMTE DELOURMEL

BORDEAUX BLANC MOELLEUX



Seit 1997 sind „Les Vignobles Gonfrier“ auch als Händler mit eigener Kellerei tätig. Die Trauben für die Weine stammen von ca. 40 Winzern (als Partner von Vignobles Gonfrier). Für die Winzer gibt es vorgegebene Richtlinien für die Arbeiten im Weinberg. Die Ausführung der Arbeiten wird von Mitarbeitern von Vignobles Gonfrier betreut. Diese führen auch die Weinbereitung und den Ausbau in den Kellern von Chais de Rions durch. Der „COMTE DELOURMEL“ ist eine Hommage an den General de Lournel, der in der Armee von Napoléon III. diente. Er bewies seinen Mut vor allem in Algerien und auf der Krim wo er 1854 in einer Schlacht fiel. Als Belohnung für seinen Mut erhielt eine Stadt in Algerien seinen Namen. In dieser Stadt lebte die Familie Gonfrier bis 1962.



A.O.C.: Bordeaux blanc moelleux

Anbaufläche: 30 ha

Terroir: Hügel mit Lehm-Kalk-Böden, Schwemmlandböden entlang der Garonne im Gebiet Entre-deux-Mers

Rebsorten: 85% Sémillon
15% Sauvignon

Durchschnittsalter der Reben: 20 Jahre

Weinbau: Die Trauben stammen aus den Weinbergen von Partner-Weingütern. Die Arbeiten im Weinberg und die Gesundheit der Trauben werden von uns das ganze Jahr über kontrolliert.



Die Weine stammen aus Trauben von Betrieben, die nach Haute Valeur Environnementale (HVE3) zertifiziert sind. Wir engagieren uns für die soziale Verantwortung von Unternehmen (CSR), die von Ecovadis zertifiziert wurden.

Weinbereitung: Die Beeren werden zum Reifezeitpunkt – mit hohem Zuckergehalt – geerntet. Bei der Weinbereitung wird ein Teil des Zuckers in Alkohol umgewandelt, der Rest verbleibt im Wein und trägt die Bezeichnung Restzucker (ca. 34 g/L).

Ausbau: Im Edelstahltank.

Verkostungsnotizen:

Brillantes Gelb. Im Mund leicht und harmonisch, mit den Aromen weißer Blumen, sowie von Pfirsich und Aprikose. Passt zu: Ein Wein der Freude bereitet. Ideal als Aperitif, zu gewürzten Speisen oder zum Dessert.



LES CHAIS DE RIONS