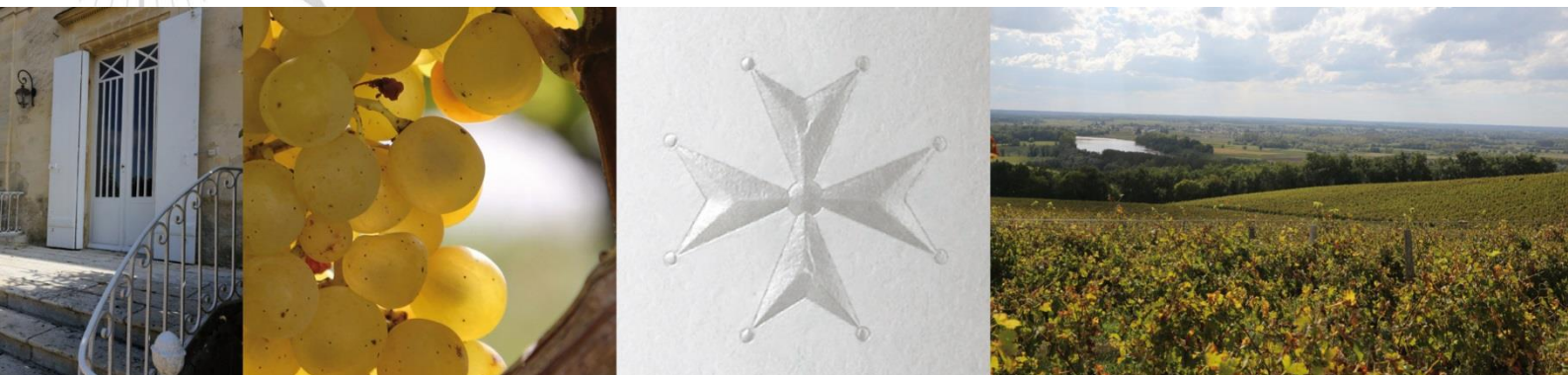


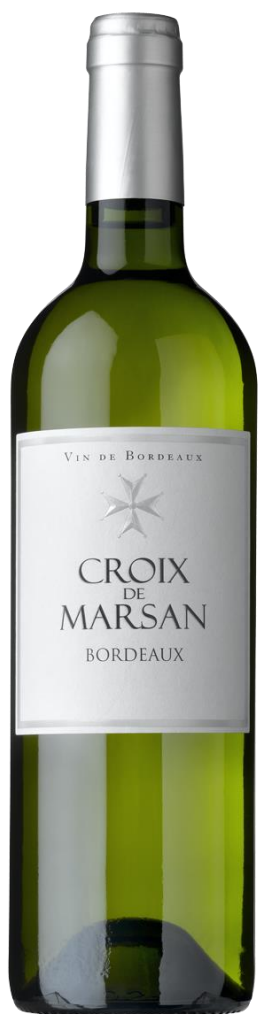


CROIX DE MARSAN

BORDEAUX BLANC SEC



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. „Croix de Marsan“ bezieht sich auf das Château de Marsan - seit 1962 Hauptsitz der Vignobles Gonfrier.



A.O.C. : Bordeaux blanc sec

Gemeinde: Rions

Anbaufläche: 10 ha

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

Rebsorten: 70% Sauvignon
30% Sémillon

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 der Aromen, festgestellt durch Verkostung der Beeren, geerntet. Abbeeren, leichte Pressung unter Sauerstoffausschluss. Nach dem Vorklären folgt die alkoholische Gärung bei kontrollierten Temperaturen (18°), um frische aromatische Weine zu erhalten.

Ausbau: Im Edeltank auf der Feinhefe.

Verkostungsnotizen:

Brillantes Gelb. Im Mund leicht und harmonisch, mit den Aromen weißer Blüten, von Pfirsich und Aprikose. Frischer aromatischer Weißwein. Passt zu: Schmeckt zu Fisch und zu Meeresfrüchten, feinen Wurst- und Fleischwaren vom Schwein, sowie kräftigem Käse. Auch als Aperitif geeignet.



LES CHAIS DE RIONS