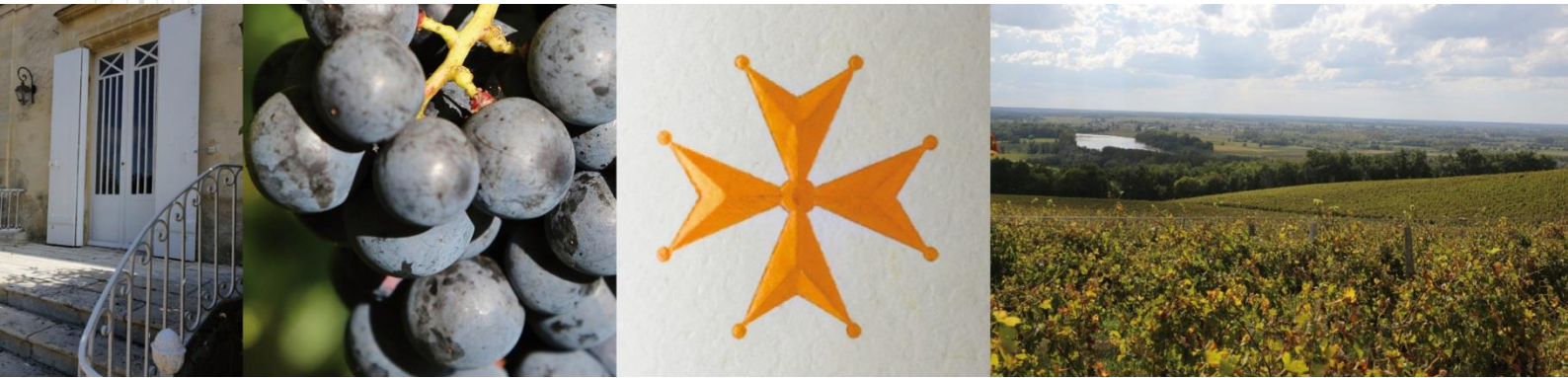




# CROIX DE MARSAN

## BORDEAUX ROSÉ



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 rosé

**Anbaufläche :** 15 ha

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

**Rebsorten :** 70% Merlot  
30% Cabernet Sauvignon

**Durchschnittsalter der Reben :** 16 Jahre

**Weinbau :** Die Trauben stammen aus den Weinbergen von Partner-Weingütern. Alle 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 Weinbergspartellen werden in Abhängigkeit von ihrem Aromen Potenzial geerntet, das durch Verkostung der Trauben bestimmt wird. Entrappen der Trauben, sofortige schonende Pressung unter Sauerstoffausschluss (Inertgas), alkoholische Gärung im Tank bei kontrollierter Temperatur (18-20° C). Der Ausbau der Weine erfolgt auf der Feinhefe, um sie vor Oxidation zu schützen.

**Ausbau :** In Edelstahltanks.

**Verkostungsnotizen :**

Blassrosa Körper im Glas. In der Nase ein Bukett der Aromen weißer Früchte sowie roter Beeren (Johannisbeeren, Walderdbeeren). Im Mund rund und leicht bis zum frischen, lebhaften Abgang.

Jahrgang 2023 : 1 ★ Le Guide Hachette des Vins 2025



LES CHAIS DE RIONS