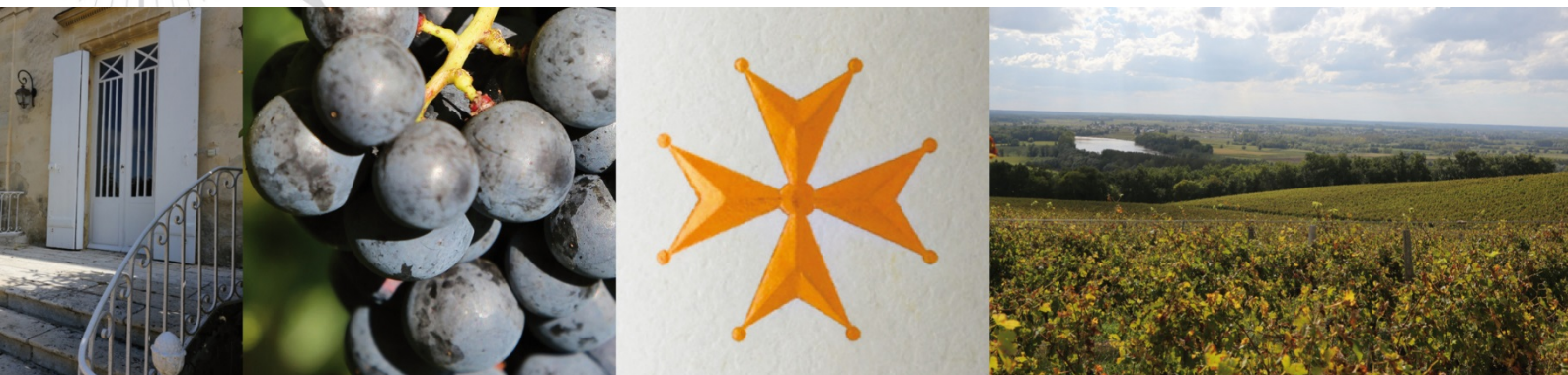


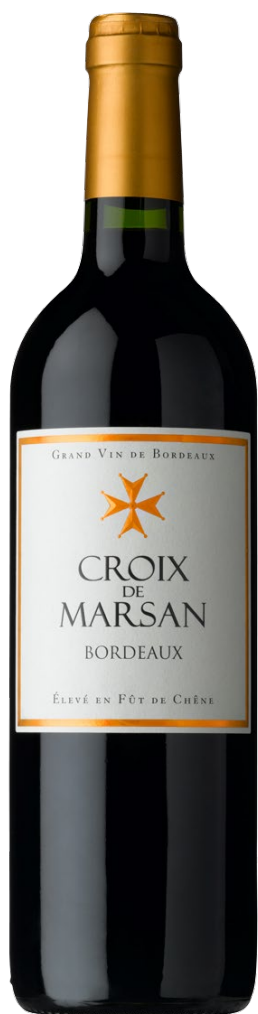


CROIX DE MARSAN

BORDEAUX ROUGE



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 rouge

Gemeinde: Rions

Anbaufläche: 150 ha

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

Rebsorten: 70% Merlot
20% Cabernet Sauvignon
10% Cabernet Franc

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.

Weinbereitung: Die Parzellen werden gemäß unseren Vorgaben – Festlegung der optimalen Reife und Verkostung der Beeren - geerntet. Abbeeren, anschließend einlagern in Gärbottichen, ein paar Tage gekühlte Mazeration, um Farbe und Frucht zu erhalten. Die einzelnen Phasen der Gärung erfolgen über Wochen hinweg bei kontrollierten Temperaturen.

Ausbau: 6 Monate im Holzfass aus amerikanischer Eiche und 6 Monate im Tank.

Verkostungsnotizen:

Schöner granat-roter Körper. In der Nase die Aromen roter und schwarzer Früchte mit unterschwelligem Röstnoten. Am Gaumen weich, im Mund rund mit zartschmelzendem Tannin. Passt zu: Moderner Bordeaux, der durch seine Fruchtigkeit und Weichheit zu fast allen Speisen passt.

Jahrgang 2017: Gold Medaille, Guide Gilbert & Gaillard 2018

Jahrgang 2018: Silber Medaille, Concours des Vins de Bordeaux 2019

86 PTS **Decanter**



LES CHAIS DE RIONS