Deux Rives

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.

A.O.C. : Bordeaux blanc sec

Anbaufläche : 10 ha

Terroir : Hügel mit kalkhaltigem Boden und Kieselstein Plateaus 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. 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 Weinbergsparzellen 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° C), um frische, Aromen Reiche Weine zu erhalten.

Ausbau: Im Edelstahltank auf der Feinhefe.

Verkostungsnotizen :
Blasse gelbe Farbe mit grünlichen Reflexen im Glas. In der Nase sehr viel Frucht mit ausdrucksvollen Aromen von Zitrusfrüchten und Pfirsich. Dieser frische und aromatische Weißwein ist perfekt zu Fisch, Meeresfrüchten, feinem Aufschnitt sowie Hartkäse. Ideal auch als Aperitif.

Les Chais de Rions

Château de Marsan - BP 7- 33550 Lestiac-sur-Garonne- France – Tél. : +33 (0)5 56 72 14 38 – Email : contact@vignobles-gonfrier.fr – www.vignobles-gonfrier.fr