

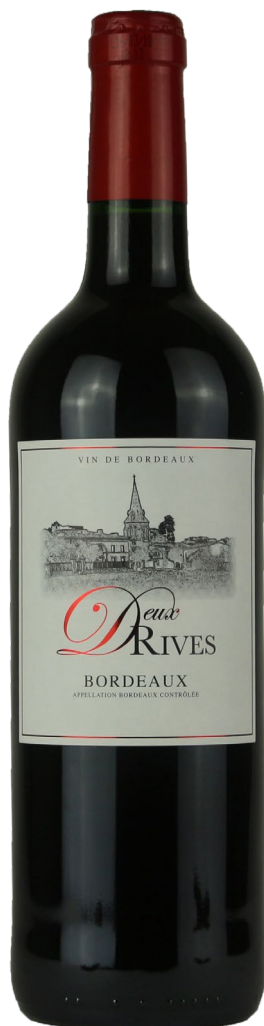


DEUX RIVES

BORDEAUX ROUGE



Seit 1997 sind „Les Vignobles Gouffier“ auch als Händler mit eigener Kellerei tätig. Die Trauben für die Weine stammen von ca. 40 Winzern (als Partner von Vignobles Gouffier). Für die Winzer gibt es vorgegebene Richtlinien für die Arbeiten im Weinberg. Die Ausführung der Arbeiten wird von Mitarbeitern von Vignobles Gouffier betreut. Diese führen auch die Weinbereitung und den Ausbau in den Kellern von Chais de Rions durch. Rion, ein mittelalterliches Städtchen und seine Insel „Grand Bern“, wurden seit 1252 als Festung ausgebaut. Der „Marquis“ war der militärische Befehlshaber über die Grafschaft (Comté). Die Geschichte unseres Terroirs ist gleichzeitig die Geschichte der Heldentaten der regionalen Grafen. Diesen verdanken wir das Bekanntwerden der Weine aus Bordeaux. Diese Cuvée ehrt ihr Andenken.



A.O.C.: Bordeaux rouge

Gemeinde:

Anbaufläche: 150 ha

Terroir: Hügel mit Lehm-Kalk-Böden Plateaus mit Kieselböden im Gebiet Entre-deux-Mer

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. Durch seine Fruchtigkeit und Weichheit ist dieser Bordeaux der passende Begleiter zu vielen Gerichten.

