



DUC DE VIGNY

BORDEAUX BLANC MOELLEUX



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 1253 als Festung ausgebaut. Der „Duc“ hatte die Herrschaft 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 blanc moelleux

Gemeinde:

Anbaufläche: 30 ha

Terroir: Hügel mit Lehm-Kalk-Böden, Plateaus mit Kieselsteinen im Gebiet Entre-deux-Mers

Rebsorten: 85% Sémillon
15% Sauvignon

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 Beeren werden zum Reifezeitpunkt – mit hohem Zuckergehalt – geerntet. Bei der Weinbereitung wird ein Teil des Zuckers in Alkohol umgewandelt, der Rest verbleibt im Wein und trägt die Bezeichnung Restzucker (ca. 34 g/L).

Ausbau: Im Edelstahltank.

Verkostungsnotizen:

Brillantes Gelb. Im Mund leicht und harmonisch, mit den Aromen weißer Blüten, sowie von Pfirsich und Aprikose.

Ein Wein der Freude bereitet – sehr angenehm zu trinken. Ideal als Aperitif, zu gewürzten Speisen oder zum Dessert.

