



DUC DE VIGNY

BORDEAUX BLANC SEC



Seit 1997 sind Vignobles Gonfrier tätig als Weinhersteller und Weinhändler.

Die Trauben werden teilweise von Winzern der Region angekauft, diese bilden ein Netz von ca. 40 Partnern. Unseren technischen Mitarbeitern kümmern sich sorgfältig um den ganzen Prozess. Sie führen einen Lastenheft, für wo sie die Herstellung dokumentieren.

Die Weinbereitung und der Ausbau werden von unseren Önologen in unseren Kellern im Rions gemacht.



A.O.C. : Bordeaux Weiss trocken

Gemeinde : Rions

Fläche des Weinbergs : 10 Hektar

Böden : Lehm und Kieselhaltigen Hanglagen und Ablagerungen im Tal der Garonne, am Fluss entlang

Rebsorten : 70% Sauvignon
30% Sémillon

Alter der Rebstöcke : 20 Jahre alt

Weinbau : Die Trauben werden von unseren langjährigen Partnern gekauft, mit denen wir das ganze Jahr zusammenarbeiten. Unser Qualitätsteam kontrolliert regelmässig vor Ort den Gesundheitliche Zustand der Trauben.

Weinbereitung : Nach Verkostung der Beeren und Kontrolle des aromatischen Potential, werden die gesunden Trauben gelesen. Nach dem Abbeeren wird das Lesegut unten stillem Gas gekelert und in Tanks befördert. Die Vorklärung findet dann statt und der Most wird unter Temperaturkontrolle (18°C) vergoren, um frische und duftige Weine zu erzeugen.

Ausbau : Auf feinen Weinhefen in Tanks.

Verkostung :

Eine helle gelbe Farbe mit leichtem grünen Schimmer. Die fruchtige Nase erinnert an Zitrusfrüchte und Pfirsich. Ein feiner, frischer, duftiger weisser Wein. Er wird sich hervorragend mit Fischgerichten, leichten Wurstspezialitäten und Käsen geniessen lassen.

