



DUC DE VIGNY

BORDEAUX ROUGE

ÉLEVÉ EN FÛTS DE CHÊNE



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 rot

Gemeinde :

Anbaufläche : 150 ha

Terroir : Lehm und Kieselhaltigen Hanglagen und Ablagerungen im Tal den Garonne Fluss entlang

Rebsorten : 70% Merlot
30% Cabernet Sauvignon

Durchschnittsalter der Reben : 25 Jahre

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



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 : Nach dem Abbeeren und dem Keltern werden sanft in Edelstahltanken befördert. Die Maischegärung dauert einige Tage und erfolgt Temperaturkontrolliert, um Farbe und Frucht herauszuziehen. Die Gärung findet dann über einige Wochen statt, immer unter Temperaturkontrollen.

Ausbau : 6 Monate in Amerikanischen Eichenholzfässern und 6 Monate in Edelstahltanken.

Verkostungsnotizen :

Eine dunkle Granatrote Farbe. Die Nase erinnert an roten und schwarzen Beeren. Im Mund ist er weich, angenehm, rund mit seidigen Tannin.

Jahrgang 2023: Silbermedaille, Concours des Vins de Bordeaux 2024

Jahrgang 2024: Silbermedaille, Concours International de Lyon 2025



LES CHAIS DE RIONS