



HAUT VIGNY

BORDEAUX SUPÉRIEUR



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. Dieser Bordeaux Supérieur stammt aus Parzellen mit geringen Erträgen. Die Trauben werden gemäß der Qualität ihres Terroirs ausgewählt.



A.O.C.: Bordeaux Supérieur

Anbaufläche: 100 ha

Terroir: Hügel mit Lehm-Kalk-Böden und Plateaus mit Kiesel, Kalk Untergrund

Rebsorten: 70% Merlot
30% Cabernet 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 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: 8 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. Dieser komplexe verführerische Wein ist heute schon trinkreif und kann durchaus noch 5 Jahre lagern.

Alkoholgehalt: 13,5°

Empfohlene Trinktemperatur: 16-18°C

Lagerfähigkeit: 5 Jahre



LES CHAIS DE RIONS