



MARQUIS DE BERN

BORDEAUX ROSÉ



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. Rions ist eine alte mittelalterliche Stadt aus dem 13. Jahrhundert (1253) mit der Insel „Isle de Grand Bern“. Der „Marquis“ hatte das militärische Kommando über die gesamte Grafschaft. Der historische Hintergrund unseres Terroirs beruht auf den Heldentaten der hiesigen Adligen. Das Cuvée „Marquis de Grand Bern“ entstand, um die Verdienste dieser Adligen hinsichtlich der Weine des Bordelais, zu würdigen.



A.O.C.: Bordeaux rosé

Anbaufläche: 50 ha

Terroir: Hügel mit Lehm-Kalk-Böden, Schwemmlandböden entlang der Garonne

Rebsorten : 40% Merlot
40% Cabernet Franc
20% 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.



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: Die Trauben werden gemäß unseren Vorgaben – Festlegung der optimalen Reife und Verkostung der Beeren - geerntet. Nach dem Abbeeren werden die Trauben sofort in einer pneumatischen Presse unter Sauerstoffausschluss gepresst. Die einzelnen Phasen der Gärung bei kontrollierten Temperaturen (18-20°) im Tank. Anschließend werden die Weine auf der Feinhefe, vor Oxidation geschützt, ausgebaut.

Ausbau: Im Edeltank

Verkostungsnotizen:

Zart-rosa Farbe. In der Nase vordergründig weiße Früchte und kleine rote Früchte wie Johannisbeere und Walderdbeeren. Im Mund leicht, dennoch rund und im Abgang frisch und lebendig.

Jahrgang 2022 : Silbermedaille, Concours des Vins de Bordeaux 2023

1 ★ Le Guide Hachette des Vins 2024

Jahrgang 2023 : Silbermedaille, Concours des Vins de Bordeaux 2024

88 PTS JAMESUCKLING.COM

Jahrgang 2024 : Goldmedaille, Concours International des Vins de Lyon 2025



LES CHAIS DE RIONS