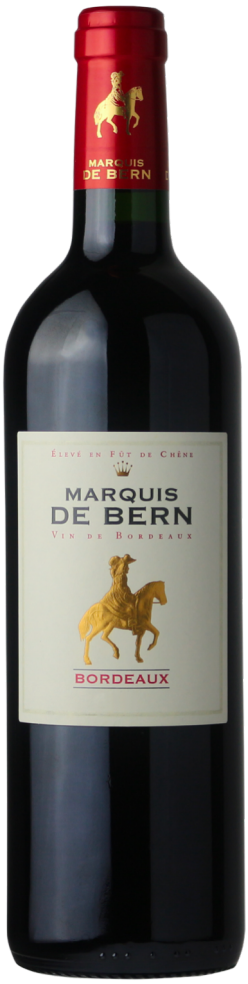
Marquis de Bern

Bordeaux rouge

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 rouge

Anbaufläche: 150 ha

Terroir: Hügel mit Lehm-Kalk-Böden, Schwemmlandböden

Rebsorten : 70% Merlot
20% Cabernet Sauvignon
10% Cabernet Franc

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, keltern, anschließend umpumpen in Tanks. Wir bevorzugen eine erste gekühlte Mazeration, die ein paar Tage dauert, um Farbe und Frucht zu erhalten. Die einzelnen Phasen der Gärung erfolgen über Wochen hinweg bei kontrollierten Temperaturen.

Ausbau: 6 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 unterschwelligen Röstnoten. Am Gaumen weich, im Mund rund mit zartschmelzendem Tannin.
Passt zu: Moderner Bordeaux, der durch seine Fruchtigkeit und Weichheit zu fast allen Speisen passt.

Jahrgang 2018 : 1★ Guide Hachette des Vins 2021
91 PTS WineEnthusiast 88 PTS JamesSuckling.com
Jahrgang 2019 : 90 PTS JamesSuckling.com
Bronze Medaille, Concours des Vins de Bordeaux 2021
Jahrgang 2020 : Silber Medaille, Concours des Vins de Bordeaux 2022
89 PTS Decanter 89 PTS JamesSuckling.com
Jahrgang 2022 : Gold Medaille, Concours des Vins de Bordeaux 2023

Les Chais de Rions

Château de Marsan - BP 7- 33550 Lestiac-sur-Garonne- France – Tél. : +33 (0)5 56 72 14 38 – Email : contact@vignobles-gonfrier.fr – www.vignobles-gonfrier.fr