



MON ARC

IGP ATLANTIQUE

*BEFINDET SICH IN DER UMSTELLUNG AUF
BIO-ANBAU*



Auf unserem außergewöhnlichen ton- und kalkhaltigen Boden bauen wir resistente Rebsorten an - Sauvignier Gris und Sauvignac -, die für die Zukunft des Weinbaus konzipiert sind. Diese innovativen Rebsorten sind von Natur aus resistent gegen Krankheiten. Sie ermöglichen es uns, einen lebhaften und ausdrucksstarken Weißwein zu erzeugen und gleichzeitig einen nachhaltigen Ansatz zu verfolgen. Der Weißstorch, der stolz auf unserem Etikett abgebildet ist, ist das ausdrucksstarke Symbol für die Gironde, wo seine Präsenz dank seiner bemerkenswerten Anpassungsfähigkeit zugenommen hat. Da er jedes Jahr auf seinem Weg weite Strecken zurücklegt, verkörpert er die Erneuerung und die Verbundenheit mit seiner Umgebung - Werte, die perfekt mit unserer Philosophie harmonieren. Dieser Weißwein ist der frische und lebendige Ausdruck unseres Terroirs, der Beweis dafür, dass Widerstandsfähigkeit und Qualität Hand in Hand gehen.



IGP : Vins de Pays de l'Atlantique

Gemeinde : Le Tourne, Langoiran

Weinbergsfläche: 15 ha

Terroir : Hang mit Lehm- und kalkhaltigem Boden

Rebsorte : Sauvignier Gris, Sauvignac

Durchschnittsalter der Reben : 5 Jahre

Weinbau : Die Trauben für diese Cuvée stammen aus einer Parzelle an einem ausgewählten Hang, der typisch für die Côtes de Bordeaux ist und von seiner sonnigen Lage profitiert. Die Weinberge werden zweimal im Jahr mechanisch von Beikräutern befreit und ohne Pflanzenschutzmittel bewirtschaftet. Diese Versuchsparzelle wird während der gesamten Saison mit besonderer Aufmerksamkeit gepflegt.



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 mit perfektem Reifepotential geerntet. Mazeration unter Sauerstoffausschluss, um das Beste der Schalen einzufangen, gefolgt von einer schonenden Pressung in Partien. Klärung des Mostes, dann alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur (18 °C). Ein Drittel des Weins wird in Fässern aus französischer Eiche vergoren.

Ausbau : Auf der Feinhefe in Edelstahltanks für 6 Monate.

Anmerkungen zur Verkostung :

Blasse kristallklare Farbe mit silbrigen Reflexen im Glas. In der Nase ausdrucksvoll mit Zitrusnoten von Zitrone und Grapefruit, unterteilt von blumigen Nuancen. Im Mund knackig und erfrischend, mit einer lebhaften mineralischen Spannung. Die Zitrusaromen werden durch subtile Salzigkeit verfeinert. Der elegante Abgang verlangt nach einem weiteren Schluck.



VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX