



MON ARC

IGP ATLANTIQUE

*BEFINDET SICH IN DER UMSTELLUNG AUF
BIO-ANBAU*



An einem wunderschönen ton- und kalkhaltigen Hang über der Garonne haben wir 3 Hektar Syrah angepflanzt, der auf die Unterlage 101-14 gepfropft wurde. Dieses außergewöhnliche Terroir, das perfekt auf die Rebsorte abgestimmt ist, verspricht Weine von unvergleichlicher Qualität. Die Rebsorte Syrah stammt ursprünglich aus dem Rhône-Tal. Sie bringt ihr reichhaltiges und würziges Geschmacks-Profil nach Bordeaux, wo sie perfekt mit den einzigartigen Eigenschaften der Region harmoniert. Obwohl sie für ihre Affinität zu wärmeren Klimazonen bekannt ist, passt sie sich dennoch mühelos an die gemäßigten Bedingungen in Bordeaux an und schöpft ihre Kraft aus der Vielfalt der Böden. Das Ergebnis sind Weine mit ausgeprägter Eleganz, intensiver Farbe und komplexen Aromen. Das Chamäleon auf dem Etikett versinnbildlicht als Symbol die Anpassungsfähigkeit der Rebsorte Syrah sowie ihre bemerkenswerte Fähigkeit sich in dieser außergewöhnlichen Umgebung mit ihrem ganzen Glanz zu entfalten.



IGP : Vins de Pays de l'Atlantique

Gemeinde : Paillet

Weinbergsfläche : 5 ha

Terroir : Hügel mit Lehm- und kalkhaltigem Boden

Rebsorte : 100% Syrah

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 : Kein Mahlen der Trauben. Die Vinifizierung der kompletten Trauben erfolgt zu 30 % in französischen Eichenfässern (2. Belegung) gefolgt von der malolaktischen Gärung in denselben Fässern. Die restlichen 70 % werden ohne Mahlen in Betontanks vinifiziert.

Ausbau : 30 % für 6 Monate in Barriques aus französischer Eiche und 70 % für 6 Monate in Edelstahl tanks.

Anmerkungen zur Verkostung :

Strahlend rubinroter Körper mit kristallklarem Glanz. In der Nase Aromen von schwarzen Oliven und Gewürzen (Garrigues) sowie Johannisbeeraromen und Pfeffer. Im Mund die Eleganz roter Früchte, Struktur und Mineralität (sonnenverwöhntes Terroir). Langer Abgang mit Ausgewogenheit und Tiefe. Perfekter Begleiter zu gegrilltem Fleisch, gebratenem Gemüse oder einer Wurstplatte. Servieren Sie ihn mit einer Trinktemperatur zwischen 16 und 17 °C, um seine gesamte Komplexität zu genießen.



VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX