Odyssea
Château Langoiran
Bordeaux blanc sec

Die Trauben für den Odyssea Château Langoiran Bordeaux Blanc stammen von alten Reben mit der Unterlage ‚3309', um Trauben zur Herstellung eines feinen, reichhaltigen, Genussvollen Weißweins mit einem außergewöhnlichen Bukett zu erhalten. Das Ton-Kiesel Terroir von Langoiran ermöglicht es den Reben von den trocknen und heißen Lagen auf den Hügeln zu profitieren. Die Unterlage ‚3309' spielt eine herausragende Rolle dabei, dass die Beeren das Maximum ihres Aromen Potentials bilden können.

A.O.C. : Bordeaux blanc sec

Gemeinde : Langoiran

Anbaufläche : 5 ha

Terroir : Hügel mit Ton-Kieselboden

Rebsorten : 90% Sémillon, 10% Sauvignon Blanc

Durchschnittsalter der Reben : 35 Jahre

Weinbau : Traditioneller Bordelaiser Schnitt. Gezielte Begrünung der Zeilen oder mechanische Bodenbearbeitung, um die Leistungsfähigkeit des Bodens und die biologische Vielfalt von Flora und Fauna zu verbessern. Die Laubarbeiten werden von Hand durchgeführt, um eine gleichmäßige Verteilung und somit eine gute Belüftung der Trauben zu gewährleisten. Maschinelle Ernte.

Der gesamte Weinberg wird gemäß den Vorgaben von "agriculture raisonnée" dem naturnahen Weinbau bewirtschaftet und ist HVE3 (Haute Valeur Environnementale) zertifiziert. Ebenso sind wir von ECOVADIS aufgrund unseres Engagements, gemäß den Vorgaben von RSE (Responsabilité Sociétal Des Entreprise) zertifiziert worden.

Weinbereitung : Die Trauben werden zum optimalen Reifezeitpunkt hinsichtlich ihres Aromas geerntet. Mazeration der Beeren unter Sauerstoffausschluss, um das Beste aus den Traubenschalen herauszulösen. Danach werden die Trauben leicht gepresst. Klärung des Mostes, anschließend umfüllen in französisches Barrique mit 225l oder 300l Fassungsvermögen. Während der alkoholischen Fermentation im Barrique regelmäßiges umrühren.

Ausbau : 8 Monate auf der Feinhefe im Holzfass aus französischer Eiche mit regelmäßiger Batonnage (umrühren der Hefe)

Verkostungsnotizen
Brillante Farbe mit goldenen Reflexen. Odyssea, Bordeaux Blanc entwickelt florale Aromen, Zitrusnoten, Ananas und ein Hauch von Mandeln.
Fein, ausgewogen und komplex, im Mund offen und süß, untermalt von einer schönen Mineralität. Ideal zu gegrilltem Fisch, weißem Fleisch und Ziegenkäse.

Jahrgang 2021 : 91 PTS JAMESSUCKLING.COM 89 PTS JEB DUNNUCK 88 PTS WINEENTHUSIAST
Jahrgang 2022 : 91 PTS WINEENTHUSIAST

VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX

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