Odyssea
Vin Orange
Vin de France

Odyssea ist ein Wahrzeichen der Vignobles Gonfrier. Die Weine der Linie Odyssea spiegeln das von Generationen überlieferte Weinbau Wissen mit seinen einfachen und präzisen Arbeitsschritten wider. Der komplette Ausbau findet im Eichenholzfass statt. Die Weine Odyssea sind rassig mit einem großen Reifepotential. Unsere Philosophie basiert auf dem Grundgedanken der Suche des Außergewöhnlichen.
Odyssea Vin Orange passt perfekt in diese Linie. Eine Cuvée, deren Vinifikation gemäß der 8.000 Jahre alten Methode aus Mesopotamien – die Trauben der weißen Rebsorten werden als Ganzes vinifiziert - entstanden ist.

Bezeichnung : Vin de France

Gemeinde : Rions

Anbaufläche : 5 ha

Terroir : Ton-Kieselboden auf Molasse Kalkstein aus dem Oligozän

Rebsorten : 70% Sauvignon Gris, 30% Sémillon

Durchschnittsalter der Reben : 30 Jahre

Weinbau : Traditioneller Bordelaiser Schnitt mit zwei Köpfen. Gezielte Begrünung der Zeilen sowie mechanische Bodenbearbeitung, um die Leistungsfähigkeit des Bodens und die biologische Vielfalt von Flora und Fauna zu verbessern. Die „grünen Laubarbeiten“ werden von Hand durchgeführt, um eine gleichmäßige Verteilung der Trauben 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 Sociétale Des Entreprise) zertifiziert worden.

Weinbereitung : Die Trauben werden zum optimalen Reifezeitpunkt hinsichtlich ihrer Aromen geerntet. Für die alkoholische Gärung werden die ganzen Beeren in Fässern aus französischer Eiche (teils Neue, teils ein Jahr benutze) gefüllt. Durch drei Wochen Mazeration nach der Gärung erhält der Wein sein phenolisches Gleichgewicht. Die Malolaktische Gärung erfolgt in den gleichen Fässern

Ausbau : 4 Monate im Holzfass aus französischer Eiche

Verkostungsnotizen :
Odyssea Vin Orange zeichnet sich durch einen brillanten Körper mit goldenen Reflexen aus. In der Nase markante Noten exotischer und gekochter Früchte. Im Mund ausgewogenes Verhältnis von Säure und Rundheit, die charakteristisch für diese Vinifikationsmethode in Barriques sind. Die Weine zeichnen sich durch ihre Sanftheit und Länge, gleichzeitig viel Eleganz bis zum Abgang mit Salznote aus.
Wir empfehlen eine Trinktemperatur von 12 – 14°C.
Er passt aufgrund seiner reichhaltigen Aromen perfekt zu vielen Speisen. Wir haben ihn besonders zu einem Seehecht mit Aioli als nahezu perfekt empfunden.

Jahrgang 2022 : 92 PTS JAMESSUCKLING.COM

VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX