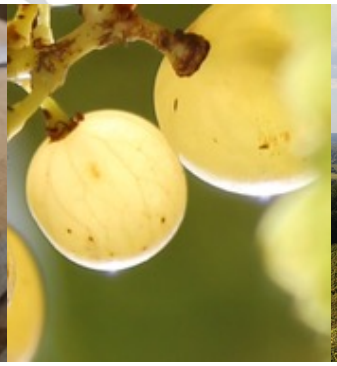
ODYSSEA

Blanc de Blancs Brut

Crémant de Bordeaux



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. Die unterschiedlich geschwungenen Linien des Etiketts erinnern an die Herkunft dieses Crémants. Die Trauben stammen aus Terroirs mit abrupt abfallenden Hängen. Odyssea Blanc de Blancs vereint perfekt Leichtigkeit und Trinkgenuss. Unsere Philosophie basiert auf dem Grundgedanken der Suche des Außergewöhnlichen.

A.O.C.: Crémant de Bordeaux

Gemeinde: Langoiran

Anbaufläche: 10 ha

Terroir: Ton-Kalk-Böden auf Kalkfragmenten aus dem Oligozän

Rebsorten: Sémillon

Durchschnittsalter der Reben: 30 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.

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 Mosts, anschließend alkoholische Gärung in 225l Fässern aus französischer Eiche. Regelmäßiges Umrühren während der alkoholischen Gärung im Barrique. Anschließend sechs Monate Ausbau auf der Feinhefe wobei nur noch einmal die Woche umgerührt wird.

Ausbau: 16 monatiger Reifeprozess in der Flasche auf dem Rüttelpult in den unterirdischen Kellern in den Kalkfelsen. Danach degorgieren und hinzufügen einer Dosage von 7g/l.

Verkostungsnotizen:
Odyssea Blanc de Blancs vereint perfekt Leichtigkeit und Trinkgenuss. Schöner hell-leuchtender Körper mit goldenen Reflexen. In der Nase fein, markante Noten von Steinobst (weißer Weinbergs Pfirsich), Akazie und frische Mandeln. Am Gaumen präsent mit einem langen frischen Abgang. Ideal als Aperitif. Passt aber auch bestens zu weißem Fleisch und Fisch.

90 PTS WINEENTHUSIAST
89 PTS JAMESSUCKLING.COM
2 ★ Coup de Cœur Le Guide Hachette des Vins 2024

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