



'O' BRUT NATURE CRÉMANT DE BORDEAUX



Odyssea setzt ein Zeichen für die Vignobles Gonfrier. Die Weine Odyssea spiegeln das überlieferte weinbauliche Wissen: einfache und präzise Arbeiten sowie Vinifikation ausschließlich im Eichenfass, wider. Die Weine Odyssea sind rassig mit hohem Reifepotential. Die im Laufe der Zeit ausgewählten Sémillons sind speziell für die Herstellung großer Likörweine geeignet und zeigen hier einen schönen Abgang ohne jegliche Dosage.



A.O.C.: Crémant de Bordeaux

Gemeinde: Langoiran

Anbaufläche: 10 ha

Terroir: Ton-Kalk-Böden auf Kalkuntergrund 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.



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 zum optimalen Reifezeitpunkt, mit höchstem Aromenpotential, von Hand gelesen. Mazeration unter Sauerstoffausschluss, um den Extrakt aus den Schalen zu erhalten. Anschließend schonende Pressung in mehreren Partien, Klärung des Mosts und umpumpen in Barriques aus französischer Eiche (225l). Regelmäßiges Bâtonnage während der alkoholischen Gärung im Barrique, danach 6-monatiger Ausbau auf der Hefe im Barrique mit einmaligem Bâtonnage pro Woche.

Ausbau: 16 Monate Reifung in Flaschen auf dem Rüttelbrett in den unterirdischen Kalkfelsenkellern. Regelmäßiges Rütteln und zum Schluss Degorgieren, ohne hinzufügen einer Dosage.

Verkostungsnotizen:

Wunderschöner brillanter goldener Körper. In der Nase zeigt dieser Crémant delikate Aromen weißer Früchte und Zitrusnoten sowie ein Hauch von Gewürzen. ,O' Brut Nature ist von einer sehr angenehmen Reinheit, mit feiner Perlung, Luftigkeit und großer Mineralität im Mund. Ideal zum Aperitif. Er ist aber auch der perfekte Begleiter zu Meeresfrüchten, rohem Fisch oder Ziegenfrischkäse.

90 PTS [JAMESUCKLING.COM](https://www.jamesuckling.com)
88 PTS [WINEENTHUSIAST](https://www.wineenthusiast.com)



VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX