Château du Grand Bern

Bordeaux Supérieur rouge






Rions (du latin Riucium "bâti sur le roc") est une des plus anciennes cités médiévales de la région. Elle devient ville fortifiée vers le XIIème siècle et a conservé son enceinte murale, restaurée au fil des siècles, ainsi que ses ruelles sinueuses bordées de vieilles bâtisses. Le "Grand Bern" est une île constituée par un bras de la Garonne où se trouve le vignoble de ce Château.



A.O.C. : Bordeaux Supérieur rouge

Commune : Rions

Superficie du vignoble : 37 hectares

Terroir : Dépôts alluvionnaires sablonneux en bordure de Garonne

Encépagement : 85% Merlot
15% Cabernet Sauvignon

Age moyen des vignes : 20 ans

Viticulture : Taille traditionnelle bordelaise à deux bois avec pliage à plat. Enherbement maîtrisé des rangs de vignes ou travail mécanique afin d'améliorer la vitalité des sols et la biodiversité. "Travaux en vert" réalisés manuellement pour favoriser une répartition homogène et une bonne aération des grappes. Vendanges mécaniques.

L'ensemble du vignoble est conduit en viticulture durable certifié Haute Valeur Environnementale et nous sommes engagés dans une démarche de Responsabilité Sociétale des Entreprise (RSE) certifiée par Ecovadis.

Vinification : Eraflage, foulage et mise en cuves. Macération pré-fermentaire à froid de 72 heures pour extraire délicatement de la couleur et du fruit. Fermentation et macération en cuves inox thermorégulées d'une durée moyenne de 15 jours pour une extraction maîtrisée.

Élevage : Pour moitié en fûts de chêne français et moitié en cuves inox.

Notes de dégustation :
Ce vin offre des arômes de fruits rouges bien mûrs et un bel équilibre en bouche. Les tanins sont remarquablement fondus.
Idéal sur les viandes rouges.

Millésime 2022 : Médaille d'Or, Concours des Vins de Bordeaux 2024
89 PTS JAMESSUCKLING.COM

Millésime 2023 : 90 PTS WINE ENTHUSIAST 88 PTS JAMESSUCKLING.COM

Millésime 2024: Médaille de Bronze, Concours Général Agricole de Paris 2026
2 ★ Le Guide Hachette des Vins 2027

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