

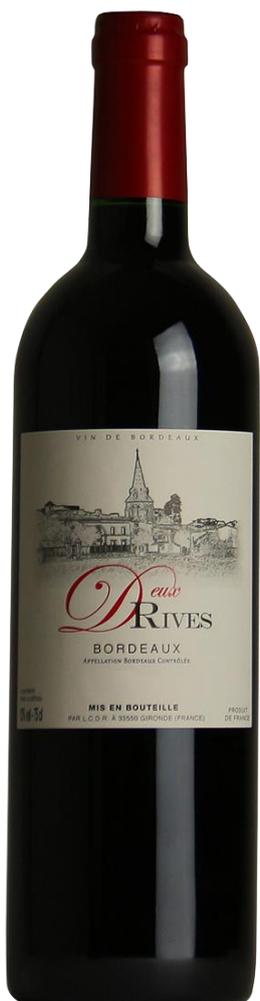


Deux Rives

Bordeaux rouge



Les Vignobles Gonfrier ont développé depuis 1997 une activité de négociant vinificateur. Il s'agit d'achat de raisins auprès d'une quarantaine de vignerons partenaires, respectant un cahier des charges de production et suivis par notre équipe technique. La vinification et l'élevage de ces vins sont effectués par nos œnologues sur notre site des Chais de Rions.



A.O.C. : Bordeaux rouge

Superficie du vignoble : 150 hectares

Terroir : Coteaux argilo-calcaires et plateau graveleux de l'Entre-deux-Mers

Encépagement : 70% Merlot
20% Cabernet Sauvignon
10% Cabernet Franc

Age moyen des vignes : 20 ans

Viticulture : Les raisins sont issus de propriétés partenaires où nous intervenons pour nous assurer du travail de la vigne et de l'état sanitaire du vignoble tout au long de l'année.

Vinification : Les parcelles sont vendangées selon nos instructions suite à des contrôles de maturité et aux dégustations des baies. La vendange est éraflée, foulée puis mise en cuves. Nous effectuons une macération pré-fermentaire à froid pendant quelques jours pour favoriser l'extraction de couleur et de fruits. Les fermentations se font ensuite pendant plusieurs semaines à températures maîtrisées.

Élevage : Pendant 6 mois en fûts de chêne américain et 6 mois en cuves.

Notes de dégustation :

Une belle robe grenat. Le nez évoque les fruits rouges et noirs avec de subtiles notes toastées. L'attaque est souple, la bouche ronde et les tanins fondus.

Ce Bordeaux moderne accompagnera un grand nombre de plats par son fruité et sa souplesse.



LES CHAIS DE RIONS