



DUC DE VIGNY

BORDEAUX MOELLEUX



Les Vignobles Gonfrier ont développé depuis 1997 une activité de négociant vinificateur. Il s'agit d'achat de raisins auprès d'une quarantaine de vigneron 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. La ville de Rions, ancienne cité médiévale fut fortifiée dès 1253. Le « Duc » avait autorité sur le Comté. L'Histoire de nos territoires est faite d'épopées de ces Seigneurs locaux, qui contribuèrent au développement des vins de bordeaux. Cette cuvée leur rend hommage.



A.O.C. : Bordeaux blanc moelleux

Superficie du vignoble : 30 hectares

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

Encépagement : 85% Sémillon
15% Sauvignon

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.



Les vins proviennent de raisins issus d'exploitations certifiées Haute Valeur Environnementale (HVE3), et nous sommes engagés dans une démarche de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE), certifiée par Ecovadis.

Vinification : Les raisins sont récoltés à maturité avec un potentiel de sucre élevé. Lors de la vinification, une partie des sucres est transformée en alcool, l'autre reste dans le vin et porte le nom de sucres résiduels, l'équivalent en général de 34 grammes.

Élevage : En cuves inox.

Notes de dégustation :

Une teinte jaune brillant, une bouche légère et harmonieuse, aux arômes de fleurs blanches, de pêche et d'abricot. Un vin plaisir, facile à boire. Idéal pour l'apéritif, la cuisine épicée ou les desserts.



LES CHAIS DE RIONS