



# DUC DE VIGNY

## BORDEAUX ROSÉ



*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. 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 rosé

**Commune :**

**Superficie du vignoble :** 50 hectares

**Terroir :** Coteaux argilo-calcaires et dépôts alluvionnaires en bordure de Garonne

**Encépagement :** 40% Merlot  
40% Cabernet Franc  
20% Cabernet 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.

**Vinification :** La sélection des raisins se fait sur leur potentiel après dégustation de baies. Après éraflage, les raisins sont directement pressés dans un pressoir pneumatique et sous gaz inerte. Les fermentations ont lieu en cuves à températures contrôlées (18-20°C). Les vins sont ensuite élevés sur des lies fines à l'abri de l'oxydation.

**Élevage :** En cuves inox.

**Notes de dégustation :**

Une robe rose pâle, un nez généreux marqué par les fruits blancs et les petits fruits rouge tels que la groseille et les fraises des bois.

Une jolie bouche légère mais ronde avec une finale fraîche et enlevée.



LES CHAIS DE RIONS