



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 vigneronns 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 analogues 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 bordelais. Cette cuvée leur rend hommage.



A.O.C. : Bordeaux rosé

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.



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 : 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