



HAUT VIGNY

BORDEAUX SUPÉRIEUR



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. Ce Bordeaux Supérieur provient de parcelles à rendement plus faible, sélectionnées pour la qualité de leur terroir.



A.O.C. : Bordeaux Supérieur

Superficie du vignoble : 100 hectares

Terroir : Coteaux argilo-calcaires et plateau graveleux à sous sol calcaire

Encépagement : 70% Merlot
30% Cabernet Sauvignon

Age moyen des vignes : 20 ans

Viticulture : Les raisins sont issus de propriétés partenaires où nous intervenons tout au long de l'année pour nous assurer du bon travail de la vigne. Toutes les opérations de la taille jusqu'à la récolte sont soumises au contrôle de nos équipes.

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 8 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 de pain grillé. L'attaque est dense, la bouche ronde et présente une belle longueur. Ce vin complexe et friand peut être apprécié dès aujourd'hui et durant les 5 prochaines années.

Titre alcoolique : 13,5% Alc. Vol
Température de service conseillée : 16 à 18 ° C
Garde : 5 ans



LES CHAIS DE RIONS