Marquis de Bern

Bordeaux blanc sec







Seit 1997 sind „Les Vignobles Gonfrier" auch als Händler mit eigener Kellerei tätig. Die Trauben für die Weine stammen von ca. 40 Winzern (als Partner von Vignobles Gonfrier). Für die Winzer gibt es vorgegebene Richtlinien für die Arbeiten im Weinberg. Die Ausführung der Arbeiten wird von Mitarbeitern von Vignobles Gonfrier betreut. Diese führen auch die Weinbereitung und den Ausbau in den Kellern von Chais de Rions durch. Rions ist eine alte mittelalterliche Stadt aus dem 13. Jahrhundert (1253) mit der Insel „Isle de Grand Bern". Der „Marquis" hatte das militärische Kommando über die gesamte Grafschaft. Der historische Hintergrund unseres Terroirs beruht auf den Heldentaten der hiesigen Adligen. Das Cuvée „Marquis de Grand Bern" entstand, um die Verdienste dieser Adligen hinsichtlich der Weine des Bordelais, zu würdigen.



A.O.C.: Bordeaux blanc sec

Anbaufläche: 10 ha

Terroir: Hügel mit Lehm-Kalk-Böden Plateaus mit Kieselböden im Gebiet Entre-deux-Mers

Rebsorten : 70% Sauvignon
30% Sémillon

Durchschnittsalter der Reben: 20 Jahre

Weinbau: Die Trauben stammen aus den Weinbergen von Partner-Weingütern. Die Arbeiten im Weinberg und die Gesundheit der Trauben werden von uns das ganze Jahr über kontrolliert.

Die Weine stammen aus Trauben von Betrieben, die nach Haute Valeur Environnementale (HVE3) zertifiziert sind. Wir engagieren uns für die soziale Verantwortung von Unternehmen (CSR), die von Ecovadis zertifiziert wurden.

Weinbereitung: Die Beeren werden zum Reifezeitpunkt der Aromen, festgestellt durch Verkostung der Beeren, geerntet. Abbeeren, leichte Pressung unter Sauerstoffausschluss. Nach dem Vorklären folgt die alkoholische Gärung bei kontrollierten Temperaturen (18°), um frische aromatische Weine zu erhalten.

Ausbau: Im Edelstahltank auf der Feinhefe

Verkostungsnotizen:
Brillantes Gelb. Im Mund leicht und harmonisch, mit den Aromen weißer Blüten, von Pfirsich und Aprikose. Frischer aromatischer Weißwein. Passt zu: Schmeckt zu Fisch und zu Meeresfrüchten, feinen Wurst- und Fleischwaren vom Schwein, sowie kräftigem Käse. Auch als Aperitif geeignet.

Jahrgang 2023 : Silbermedaille, Concours Général Agricole Paris 2024
89 PTS JAMESSUCKLING.COM

Jahrgang 2024 : Goldmedaille, Concours Général Agricole Paris 2025
2 ★ Le Guide Hachette des Vins 2026

Jahrgang 2025: Bronzemedaille, Concours Général Agricole Paris 2026
Goldmedaille, Concours des vins de Bordeaux 2026
88 PTS WINEENTHUSIAST

Les Chais de Rions