Marquis de Bern

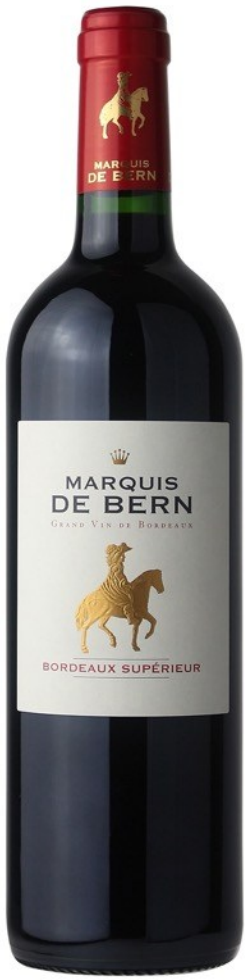
Bordeaux Supérieur







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. Rion, ein mittelalterliches Städtchen und seine Insel „Grand Bern", wurden seit 1253 als Festung ausgebaut. Der „Marquis" war der militärische Befehlshaber über die Grafschaft (Comté). Die Geschichte unseres Terroirs ist gleichzeitig die Geschichte der Heldentaten der regionalen Grafen. Diesen verdanken wir das Bekanntwerden der Weine aus Bordeaux. Diese Cuvée ehrt ihr Andenken.



A.O.C.: Bordeaux Supérieur rouge

Anbaufläche: 200 ha

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

Rebsorten: 60% Merlot
40% Cabernet Sauvignon

Durchschnittsalter der Reben: 25 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 Parzellen werden gemäß unseren Vorgaben –Festlegung der optimalen Reife und Verkostung der Beeren - geerntet. Abbeeren, anschließend einlagern in Gärbottichen, ein paar Tage gekühlte Mazeration, um Farbe und Frucht zu erhalten. Die einzelnen Phasen der Gärung erfolgen über Wochen hinweg bei kontrollierten Temperaturen.

Ausbau: 8 Monate im Holzfass aus amerikanischer Eiche und 6 Monate im Tank.

Verkostungsnotizen:
Schöner granat-roter Körper. In der Nase die Aromen roter und schwarzer Früchte mit unterschwelligen Röstnoten. Am Gaumen weich, im Mund rund mit zartschmelzendem Tannin. Dieser moderne Bordeaux ist aufgrund seiner Fruchtigkeit und Samtigkeit der perfekte Begleiter zu vielen Gerichten.

Jahrgang 2022 : 89 PTS JAMESSUCKLING.COM 88 PTS WINEENTHUSIAST
Goldmedaille, Concours International des Vins de Lyon 2025

Jahrgang 2023 : Silbermedaille, Concours des Vins de Bordeaux 2025
89 PTS JAMESSUCKLING.COM

Jahrgang 2024 : Goldmedaille, Concours Général Agricole Paris 2026
88 PTS WINEENTHUSIAST

Les Chais de Rions

Château de Marsan - BP 7- 33550 Lestiac-sur-Garonne- France – Tél. : +33 (0)5 56 72 14 38 – Email : contact@vignobles-gonfrier.fr – www.vignobles-gonfrier.fr