MARQUIS DE BERN

GRAVES BLANC







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 : Graves blanc

Anbaufläche: 8 ha

Terroir: Lehm und Sandböden des Gravesgebiets

Rebsorten: 65% Sémillon
35% Sauvignon

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: 2 Monate in Edelstahltanks auf feiner Hefe und dann 6 Monate in Eichenfässern.

Verkostungsnotizen:
Brillantes Gelb mit grünen Reflexen in der Nase frische Aromen von Zitrusfrüchten und weißem Pfirsich. Im Mund komplex und lang anhaltend. Passt zu: Sollte kühl bei 10-12° getrunken werden. Als Aperitif, zu Fisch und zu Meeresfrüchten, sowie kräftigem Käse.

Jahrgang 2023 : 88 PTS JAMESSUCKLING.COM 88 PTS WINEENTHUSIAST

Jahrgang 2024 : Silbermedaille, Concours des vins de Bordeaux 2025
1 ★ Le Guide Hachette des Vins 2026
88 PTS JAMESSUCKLING.COM

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