Marquis de Bern

Graves rouge





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 rouge

Anbaufläche: 15 ha

Terroir: Lehm und Sandböden des Graves

Rebsorten: 70% Merlot
30% Cabernet 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 Parzellen werden gemäß unseren Vorgaben – Festlegung der optimalen Reife und Verkostung der Beeren - geerntet. Abbeeren, keltern, anschließend umpumpen in Tanks. Wir bevorzugen eine erste gekühlte Mazeration, die ein paar Tage dauert, um Farbe und Frucht zu erhalten. Die einzelnen Phasen der Gärung erfolgen über Wochen hinweg bei kontrollierten Temperaturen.

Ausbau: 8 Monate im Holzfass aus Eiche

Verkostungsnotizen:
Roter Körper, am Gaumen weich mit den Aromen reifer schwarzer Früchte und leichte Röstnoten. Im Abgang große Finesse und der für diese Appellation charakteristischen Mineralität. Kann bereits jung getrunken werden. Besitzt aber auch das Potential 3 bis 4 Jahre zu reifen.

Jahrgang 2020 : 2 ★ Le Guide Hachette des Vins 2024
89 PTS JAMESSUCKLING.COM — 88 PTS WINEENTHUSIAST
Jahrgang 2022 : 1 ★ Le Guide Hachette des Vins 2025
90 PTS WINEENTHUSIAST — 89 PTS JAMESSUCKLING.COM
Jahrgang 2023 : 1 ★ Le Guide Hachette des Vins 2026
88 PTS WINEENTHUSIAST
Jahrgang 2024 : 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