Marquis de Bern

Graves rouge

Les Vignobles Gonfrier ont développé depuis 1997 une activité de négociant vinificateur. Il s'agit d'achat de raisins auprès d'une quarantaine de vignerons 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. La ville de Rions, ancienne cité médiévale et son île du "Grand Bern" fut fortifiée dès 1253. Le "Marquis" disposait d'un commandement militaire sur le comté. L'Histoire de nos territoires est faite d'épopées de ces Seigneurs locaux, qui contribuèrent au développement des vins de bordeaux. Cette cuvée leur rend hommage.

A.O.C. : Graves rouge

Commune :

Superficie du vignoble : 15 hectares

Terroir : Graves argileuses et sablonneuses

Encépagement : 70% Merlot
30% Cabernet Sauvignon

Age moyen des vignes : 20 ans

Viticulture : Les raisins sont issus de propriétés partenaires où nous intervenons pour nous assurer du travail de la vigne et de l'état sanitaire du vignoble tout au long de l'année.

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 fût de chêne.

Notes de dégustation :
Une teinte rubis, une attaque souple avec des notes de fruits noirs (mûres) et légèrement grillées. La finale est d'une grande finesse et exprime la minéralité si caractéristique de cette appellation. A apprécier dès à présent ; potentiel de garde : 3 à 4 ans.

Millésime 2019 : 89 PTS JAMESSUCKLING.COM

Millésime 2020 : 89 PTS JAMESSUCKLING.COM
2 ★ Le Guide Hachette des Vins 2024

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