

Vignobles Gabriel & Co

.Thierry BONNET

Ce que tu aimes dans le vin ?
Travailler à sa conception

Le vignoble que tu préfères ?
Le Bordelais bien sûr

L'occupation que tu préfères ?
J'aime chasser

Le principal trait de ton caractère ?
La gentillesse

De la détermination, de l'enthousiasme et de la passion et sans doute un brin de folie : c'est la clef de la qualité et la philosophie que j'essaie de tenir sur mon exploitation. Je représente la 4ème génération d'une famille de vignerons authentiques qui se transmet l'amour du travail bien fait. C'est pourquoi je ne laisse rien au hasard au sein de la propriété : j'y mêle tradition et modernité avec un vignoble parfaitement structuré, en agriculture biologique et un matériel technologiquement à la pointe. Ces conditions réunies permettent de me consacrer à la seule production de vin rosé, ma spécialité et ma passion !



Vignobles Gabriel & Co

BORDEAUX

Village : Soussac (Entre-deux-Mers)

Terroir : Sols argilo-calcaires – Exposition Nord-Sud - 20 ans d'âge moyen

Vinification et élevage : Vendanges mécaniques. Vinification en pressurage direct avec pressoir pneumatique, maîtrise des températures entre 16 et 18 degrés pendant la fermentation qui dure de 15 jours à 3 semaines. Collage puis filtration. Élevage en cuves inox.

Assemblage : 50% Merlot, 25% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon

Commentaires de dégustation : La robe est pâle avec de légers reflets tuilés. Le nez est percutant sur des notes amyliques. La bouche est souple, dotée d'une belle fraicheur donnant un vin gourmand, juste pour le plaisir, sans chichi autour de la piscine !

Accords mets et vins : Brochette de crevettes, Tapenade, Tarte aux fraises

