



CHÂTEAU DE LESTIAC

BORDEAUX BLANC SEC



Château de Lestiac liegt in der Gemeinde gleichen Namens ca. 25 km süd-östlich von Bordeaux am rechten Ufer der Garonne. Der Wein wird auf dem Stammsitz der Vignobles Gonfrier -Château de Marsanne - in den neuen Kellern ausgebaut. Dieser weiße Bordeaux besteht aus den beiden traditionellen Rebsorten des Bordeaux: Sauvignon und Sémillon. Die Trauben stammen von zur Garonne hin abfallenden Weinbergen. Ein charaktvoller Weißwein, der einige Monate liegen sollte, bevor man ihn serviert.



A.O.C.: Bordeaux blanc sec

Gemeinde: Lestiac-sur-Garonne

Anbaufläche: 20 ha

Terroir: Hügel mit Lehm-Kiesel-Böden

Rebsorten: 60% Sauvignon
40% Sémillon

Durchschnittsalter der Reben: 20 Jahre

Weinbau: Traditioneller Bordelaiser Schnitt mit 2 Fruchtruten auf Flachbogen. Gezielte Begrünung der Zeilen sowie mechanische Bodenbearbeitung, um die Leistungsfähigkeit des Bodens und die biologische Vielfalt von Flora und Fauna zu verbessern. Die Laubarbeiten erfolgen von Hand. Sie dienen zur gleichmäßigen Verteilung und damit einer guten Belüftung der Trauben. Maschinelle Ernte.



Der gesamte Weinberg wird gemäß den Vorgaben von "agriculture raisonnée" dem naturnahen Weinbau bewirtschaftet und ist HVE3 (Haute Valeur Environnementale Stufe 3) zertifiziert.

Weinbereitung: Die Trauben werden zum optimalen Reifezeitpunkt der Aromen geerntet. Die Mazeration erfolgt unter Sauerstoffausschluss, um das Maximum an Aromen zu erhalten, anschließend leichte Pressung. Klärung des Mosts, dann Temperatur kontrollierte alkoholische Gärung (18°). Ein Drittel des Weins wird in Barriques aus französischer Eiche fermentiert.

Ausbau: 6 Monate auf der Hefe im Edeltank bzw. im Barrique (50%), anschließend Verschnitt.

Verkostungsnotizen:

Gelber Körper mit grünen Reflexen. In der Nase Zitrusnoten und weißfleischige Früchte, eine leichte Rauchnote verleiht dem Wein etwas mehr Tiefe. Im Mund mineralisch, dicht, fruchtig und lebhaft. Weißwein mit traumhafter Frische.



VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX