Château de Marsan

Bordeaux Clairet

Pierre de Marsan ist ein Nachfahre der Vicomtes de Marsan, die die Stadt Mont-de-Marsan in „Les Landes" gegründet haben. Pierre heiratete 1630 eine reiche Erbin deren Mitgift aus einem ansehnlichen Gut in Lestiac bestand. Auf diesem Weingut wurde ab dem XVII. Jahrhundert Wein erzeugt.
1962 erwarb die Familie Gonfrier dieses Weingut und erweiterte die Weinbergsflächen im Laufe der Jahre. Château de Marsan ist das Vorzeigeweingut des Unternehmens Vignobles Gonfrier. Clairet ist ein Rosé, der 48 Stunden mazeriert wurde. Dies zeigt sich in seiner intensiveren Farbe. Ein frischer Wein, ein Genuss mit Aromen von Erdbeeren und Himbeeren.

A.O.C. : Bordeaux Clairet

Gemeinde: Lestiac-sur-Garonne

Anbaufläche: 10 ha

Terroir: Hügel mit Ton-Kieselboden und Schwemmlandböden entlang der Garonne

Rebsorten: 50% Merlot - 50% Cabernet sauvignon

Durchschnittsalter der Reben: 15 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) zertifiziert. Ebenso sind Wir von ECOVADIS aufgrund unseres Engagements, gemäß den Vorgaben von RSE (Responsabilité Sociétal Des Entreprise) zertifiziert worden.

Weinbereitung: Die Trauben werden hinsichtlich ihres potentiellen Aromas und ihrem ausgewogenen Verhältnis zwischen Zucker und Säure ausgewählt. Den Wein erhält man durch das „Saignée Verfahren" nach einer 48 Stündigen Kalt-Mazeration. Die Gärung erfolgt im Tank bei einer niedrigen Temperatur von 18-20°.

Ausbau: Im Edelstahltank.

Verkostungsnotizen:
Schöne leichte Kirschfarbe. Genüssliche Aromen roter Früchte. Im Mund fleischig und frisch.
Passt zu: Begleiter für ein ganzes Menu: gemischter Salat, rotes und helles Fleisch.
Trinktemperatur: Sollte leicht gekühlt getrunken werden 13°.

Jahrgang 2020: 1 Star, Guide Hachette des Vins 2022
Jahrgang 2021: 2 Stars Coup de Cœur, Guide Hachette des Vins 2023
Jahrgang 2022: Silber Medaille, Concours International de Lyon 2023
1 Star, Guide Hachette des Vins 2024

VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX

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