



CHÂTEAU DE MARSAN

PREMIÈRES CÔTES DE BORDEAUX

BLANC MOELLEUX



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. Der „Premières Côtes de Bordeaux blanc“ ist ein Süßwein aus der Hauptrebsorte Semillon. Es werden nur Trauben von alten Reben aus besten Lagen auf den steinigen Hügeln verwendet. Dieser leicht süße Wein zeichnet sich durch Frische und Finesse aus.



A.O.C.: Premières Côtes de Bordeaux blanc moelleux

Gemeinde: Lestiac-sur-Garonne

Anbaufläche: 20 ha

Terroir: Nach Süden ausgerichtete Hügel mit Ton-Kieselboden

Rebsorten: 80 % Sémillon
15% Sauvignon blanc
5% Muscadelle

Durchschnittsalter der Reben: 35 Jahre

Weinbau: Schnitt „à cots“, um den Ertrag gering zu halten und die Konzentration in den Beeren zu erhöhen. 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.



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 erst geerntet, wenn sie überreif sind und einen hohen Restzuckergehalt aufweisen. Abbeeren und danach leichte Pressung in der pneumatischen Presse. Klären und alkoholische Gärung im Edeltank bei niedriger Temperatur (18-20°). Die Gärung wird, ehe der gesamte Zucker aufgebraucht ist, unterbrochen.

Ausbau: In Edeltank.

Verkostungsnotizen:

Leicht goldenes gelb, Aromen von Mandarine und weißen Blüten. Im Mund ausgewogen behält er viel Frische und Mineralität.

Jahrgang 2017 : Silbermedaille, Concours Général Agricole de Paris 2018

Jahrgang 2021 : Silbermedaille, Concours des Vins de Bordeaux 2022

Jahrgang 2022 : Goldmedaille, Concours des Vins de Bordeaux 2023

Jahrgang 2023 : Silbermedaille, Concours des Vins de Bordeaux 2024



VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX