



CHÂTEAU DE MARSAN

BORDEAUX ROSÉ



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. Für diesen Rosé werden die Cabernet- und Merlottrauben sofort gepresst. Dies zeigt sich in seiner hellen Farbe. Ein frischer, blumiger Wein mit dem Duft von Zitrusfrüchten.



A.O.C. : Bordeaux rosé

Gemeinde : Lestiac-sur-Garonne

Anbaufläche: 15 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 Sociétale Des Entreprise) zertifiziert worden.

Weinbereitung: Die Trauben werden hinsichtlich ihres potentiellen Aromas und ihrem ausgewogenen Verhältnis zwischen Zucker und Säure ausgewählt. Nach dem Entrappen werden sie in einer pneumatischen Presse unter Sauerstoffausschluss leicht gepresst. Die Gärung erfolgt im Tank bei einer niedrigen Temperatur von 18-20°.

Ausbau: Im Edeltank auf der Feinhefe.

Verkostungsnotizen:

Schöne blasse Farbe, blumig in der Nase mit Aromen von Pampelmuse. Im Mund ausdrucksvoll und klar. Passt zu: Als Aperitif, mit Salat, zu Gegrilltem oder Früchten der Saison. Trinktemperatur: Sollte kühl getrunken werden 11°.

Jahrgang 2022: 1 Star, Le Guide Hachette des Vins 2024
90 PTS **DUSSERT GERBER**

Jahrgang 2023: Silbermedaille, Concours des Vins de Bordeaux 2024
88 PTS **JAMES SUCKLING.COM**

Jahrgang 2024: 88 PTS **WINEENTHUSIAST**



VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX