



# CHÂTEAU DE MARSAN

## BORDEAUX SUPÉRIEUR



*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 Mätgilt 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 Weinbergflächen im Laufe der Jahre. Château de Marsan ist das Vorzeigeweingut des Unternehmens Vignobles Gonfrier. Die Reben für den Bordeaux Supérieur wachsen entlang der Garonne in der Nähe des Château. Ein runder fleischiger Wein. Von Anfang an sehr gefällig.*



A.O.C.: Bordeaux Supérieur

Gemeinde: Lestiac-sur-Garonne

Anbaufläche: 15 ha

Terroir: Kiesel und Lehm haltige Hanglagen

Rebsorten : 80% Merlot  
20% Cabernet Sauvignon

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) zertifiziert. Ebenso sind wir von ECOVADIS aufgrund unseres Engagements, gemäß den Vorgaben von RSE (Responsabilité Sociétal Des Entreprises) zertifiziert worden.*

Weinbereitung: Entrappen der Trauben, die Maische wird danach in Gärbottiche gefüllt. 72 Stunden gekühlte Mazeration, um Farbe und Frucht zu erhalten. Danach Mazeration und Maischegärung im thermoregulierten Edeltank – ca. 15 Tage.

Ausbau: Zur Hälfte in Holzfässern aus französischer Eiche und zur Hälfte im Tank.

Verkostungsnotizen:

Dieser Wein offenbart die Aromen reifer Früchte und ist im Mund sehr ausgewogen. Die Tannine sind angenehm weich. Passt zu: Rotes Fleisch, gegrilltes Geflügel.

Jahrgang 2022 : Silbermedaille, Concours des Vins de Bordeaux 2024  
1 ★ Le Guide Hachette des Vins 2025

Jahrgang 2023 : 89 PTS [JAMESUCKLING.COM](https://www.jamesuckling.com)  
Goldmedaille, Concours des Vins de Bordeaux 2025

Jahrgang 2024 : Goldmedaille, Concours des Vins de Bordeaux 2026  
Silbermedaille, Concours Général Agricole Paris 2026



VIGNOBLES GONFRIER  
BORDEAUX