Château Cayla

Cadillac Côtes de Bordeaux






C'est au Baron Christophe de Cayla que le château doit son nom. Le dernier descendant de cette famille fut Pierre de Cayla ; savant archéologue, il y mourut en 1831. Le vignoble est exploité depuis 2005 par les frères Gonfrier qui s'attachent à lui redonner tout son potentiel. Les 20 hectares de vignes entourant le Château s'inscrivent sur des coteaux idéalement exposés.



A.O.C. : Cadillac Côtes de Bordeaux

Communes : Rions

Superficie du vignoble : 20 hectares

Terroir : Coteaux argilo-graveleux et plateaux argilo-limoneux

Encépagement : 75% Merlot
25% Cabernet Sauvignon

Age moyen des vignes : 20 ans

Viticulture : Taille traditionnelle bordelaise à deux bois avec pliage à plat. Enherbement maîtrisé des rangs de vignes ou travail mécanique afin d'améliorer la vitalité des sols et la biodiversité. "Travaux en vert" réalisés manuellement pour favoriser une répartition homogène et une bonne aération des grappes. Vendanges mécaniques.

L'ensemble du vignoble est conduit en viticulture durable certifié Haute Valeur Environnementale et nous sommes engagés dans une démarche de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) certifiée par Ecovadis.

Vinification : Eraflage, foulage et mise en cuves. Macération pré-fermentaire à froid de 72 heures pour extraire délicatement de la couleur et du fruit. Fermentation et macération en cuves inox thermorégulées d'une durée moyenne de 20 jours.

Élevage : 12 mois en fûts de chêne.

Notes de dégustation :
Vin équilibré et soyeux où s'harmonisent parfaitement les tanins du bois et les fruits. Dégusté jeune sur des viandes rouges grillées, il se mariera parfaitement avec les plats en sauce et les fromages au goût plus soutenu après quelques années en cave.

Millésime 2022 : 1 ★ Le Guide Hachette des Vins 2025
91 PTS Wine Enthusiast 90 PTS JAMESSUCKLING.COM

Millésime 2023 : Médaille d'Argent, Concours Général Agricole Paris 2025
1 ★ Le Guide Hachette des Vins 2026

Millésime 2024 : Médaille d'Or, Concours Général Agricole Paris 2026
89 PTS Wine Enthusiast

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