



CHÂTEAU DE LAVILLE

CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX

SANS SULFITES AJOUTÉS



Le Château de Laville est situé sur un des points culminants de la commune de Capian, sur un coteau argilo-calcaire et un plateau argilo-graveleux. Soucieux de toujours maîtriser et rationaliser leurs intrants, les Vignobles Gonfrier ont réalisé cette cuvée sans y ajouter de soufre (principal conservateur utilisé). Ce vin a été partiellement vinifié et élevé en barriques françaises. De ce magnifique terroir, associé à un travail du sol et une minutieuse vinification, naît ce vin aux fruits délicats et d'une belle fraîcheur. Cette cuvée témoigne de notre savoir-faire et de notre engagement envers le consommateur. Ce vin est issu d'une exploitation certifiée Terra Vitis.



A.O.C. : Cadillac Côtes de Bordeaux

Commune : Capian

Superficie du vignoble : 18 hectares

Terroir : Coteaux argilo-graveleux

Encépagement : 80% Merlot
20% 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 agriculture raisonnée et certifié Haute Valeur Environnementale (HVE3).

Vinification : Ensemencement à la parcelle avec une levure de bio-contrôle appartenant à l'espèce *Metschnikowia*, assurant une protection des moûts avant fermentation.

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 béton thermo-régulées d'une durée moyenne de 20 jours. Fermentation malolactique en partie en barriques de chêne français. Les Vignobles Gonfrier ont réalisé cette cuvée sans y ajouter de soufre (principal conservateur utilisé).

Élevage : 8 mois en cuves béton et 30% en barriques de chêne français pendant 8 mois.

Notes de dégustation :

Le Château de Laville, à la robe rouge grenat et au nez fruité, offre une bouche dense et ronde que prolonge une finale pleine de fraîcheur. Ce vin présente une très belle complexité et l'apport d'oxygène contrôlé durant la vinification et l'élevage lui confère une belle garde et une fraîcheur des arômes.

Millésime 2019 : 90 PTS [JAMESUCKLING.COM](https://www.jamessuckling.com) - 90 PTS [WINEENTHUSIAST](https://www.wineenthusiast.com)

Millésime 2020 : Médaille d'Or, Concours International des Vins de Lyon 2022
89 PTS [JAMESUCKLING.COM](https://www.jamessuckling.com) - 91 PTS [Decanter](https://www.decanter.com)



VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX