



# CHÂTEAU DE LYDE

## BORDEAUX BLANC SEC



*Le Château de Lyde est une superbe construction dont la majeure partie a été élevée au XVII<sup>ème</sup> siècle, on retrouve l'année 1622 gravée dans la cour du Château. Sa chapelle, ornée d'une célèbre peinture de l'artiste Larreydi est classée au patrimoine historique où l'on y dit d'ailleurs encore les messes. Le domaine a été scindé et le vignoble est aujourd'hui la propriété des frères Gonfrier. Situé sur la commune de Baurech à 22 kilomètres au sud-est de Bordeaux, il jouit d'un magnifique terroir graveleux sur des coteaux exposés au sud, qui favorisent l'excellente maturité des vins grâce à un drainage naturel optimal.*



A.O.C. : Bordeaux blanc sec

Commune : Baurech

Superficie du vignoble : 10 hectares

Terroir : Coteaux argilo-graveleux

Encépagement : 70% Sauvignon  
30% Sémillon

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.*

**Vinification :** Les raisins sont vendangés au maximum de leur potentiel aromatique. Macération des baies sous gaz inerte pour capter le meilleur des pellicules de raisins, puis pressurage délicat et fragmenté. Clarification du moût puis fermentation alcoolique sous température contrôlée (18°C). Un tiers du vin est fermenté en barriques de chêne français.

**Élevage :** Sur lies fines en cuves inox et en barriques pour une durée de 6 mois, puis assemblage.

**Notes de dégustation :**

La robe présente de légers reflets verts. Nez puissant aux notes d'agrumes et de fruits à chair blanche, assorti de touches fumées. Bouche franche et minérale, dense, avec du fruit et de la vivacité. Un joli blanc de caractère.



VIGNOBLES GONFRIER  
BORDEAUX