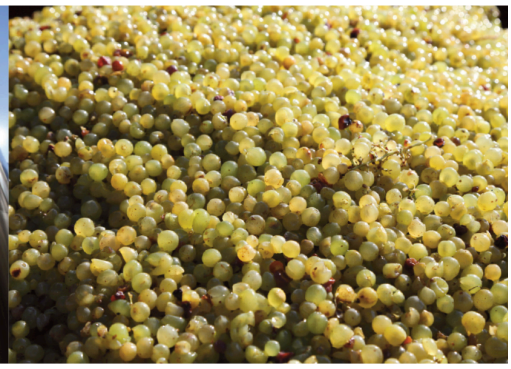
Château de Lyde

Bordeaux blanc sec



Le Château de Lyde est une superbe construction dont la majeure partie date du XVII ème siècle, on retrouve l'année 1622 gravée dans la cour du Château.
La famille Garlot a acheté le Château de Lyde en 1993, elle a entrepris de grands travaux de rénovation, rendant ainsi au Château classé Monument Historique toute sa splendeur du passé.
Sa chapelle, ornée d'une célèbre peinture de l'artiste Larreydi est classée au patrimoine historique ; Des messes y sont encore dites.
Le domaine avait été scindé en 1973 et le vignoble est aujourd'hui exploité par la famille 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 viticulture durable certifié Haute Valeur Environnementale et nous sommes engagés dans une démarche de Responsabilité Sociétale des Entreprise (RSE) certifiée par Ecovadis.

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

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