



CHÂTEAU DE LYDE

BORDEAUX ROSÉ



Le Château de Lyde est une superbe construction dont la majeure partie a été élevée au XVII^{ème} 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 rosé

Commune : Baurech

Superficie du vignoble : 20 hectares

Terroir : Coteaux argilo-graveleux

Encépagement : 50% Merlot
50% Cabernet Sauvignon

Age moyen des vignes : 15 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 sélectionnés sur leur potentiel aromatique par dégustation de baies. Après éraflage, ils sont délicatement pressés dans un pressoir pneumatique et sous gaz inerte. Les fermentations ont lieu en cuves inox à basse température (18-20°C).

Élevage : En cuves inox, sur lies fines à l'abri de l'oxydation.

Notes de dégustation :

Belle robe rose pâle, nez floral avec des notes de pamplemousse. Bouche franche et nerveuse.

A déguster en apéritif, sur des salades, des grillades ou des fruits de saison.

Se consomme frais, idéalement à 11°C.



VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX