Château de Lyde

Cadillac Côtes de Bordeaux

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. C'est un vin élégant et raffiné avec des tanins particulièrement soyeux.

A.O.C. : Cadillac Côtes de Bordeaux

Commune : Baurech

Superficie du vignoble : 110 hectares

Terroir : Argilo-limoneux

Encépagement : 70% Merlot
30% 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 Entreprise (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 thermo-régulées d'une durée moyenne de 20 jours.

Élevage : 12 mois en fûts de chêne.

Notes de dégustation :
Le Château de Lyde est particulièrement mûr et concentré. On trouve au nez des arômes de cassis avec des notes grillées et torréfiées. En bouche, le vin est puissant mais garde beaucoup de finesse. La finale reste soyeuse et délicate.
Il pourra accompagner un agneau braisé comme une entrecôte bordelaise.

Millésime 2020 : 91 PTS WineEnthusiast 90 PTS JAMESSUCKLING.COM
Médaille d'Argent, Concours des Vins de Bordeaux 2021
Millésime 2021 : Médaille d'Or, Concours des Vins de Bordeaux 2022
90 PTS WineEnthusiast
Millésime 2022 : Médaille d'Argent, Concours des Vins de Bordeaux 2023

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