# Château Lagarère

## Bordeaux rouge

*Le Château se trouve sur la commune de Langoiran, une petite cité médiévale en bord de Garonne dominée par une forteresse du XIIIème siècle. Des vestiges gallo-romains et une église du XIIème siècle complètent son intérêt historique.Le vignoble s'étend en contrebas du Château sur une grande plaine alluvionnaire argileuse. Les vignes rouges y produisent des vins fruités et soyeux qui ont fait la renommée du domaine dès la fin du XIXème siècle.*

**A.O.C.** : Bordeaux rouge

**Commune** : Lestiac-sur-Garonne

**Superficie du vignoble** : 15 hectares

**Terroir** : Dépôts alluvionnaires en bordure de Garonne. Sous-sol graveleux

**Encépagement** : 60% Merlot
40% 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 Entreprises (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 thermorégulées d'une durée moyenne de 15 jours pour une extraction maîtrisée.

**Élevage** : 6 mois en fûts de chêne.

**Notes de dégustation** :
Ce vin est limpide et d'une couleur rouge brillante. Les arômes de cerise, de framboise et de cassis ressortent instantanément lors de la dégustation de ce vin. La bouche est charnue, ronde et élégante, se mariant ainsi parfaitement bien avec la fraicheur et la douceur des fruits rouges issus de la dominante de merlot.

**Médailles & Distinctions :**

Millésime 2023 : Médaille d'Argent, Concours des Vins de Bordeaux 2024

89 PTS JAMESSUCKLING.COM

Millésime 2024 : Médaille d'Argent, Concours International de Lyon 2026

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