



CHÂTEAU DE LESTIAC

BORDEAUX MOELLEUX



Le Château de Lestiac porte le nom de la commune où il se situe, à 25 kilomètres au sud-est de Bordeaux, sur la rive droite de la Garonne. Le vin est vinifié dans l'enceinte du Château de Marsan où se trouvent le siège de l'exploitation et les chais bâtis par la famille Gonfrier. L'alternance de brumes matinales et d'après-midi ensoleillés favorise le développement de la "pourriture noble", un champignon qui permet au raisin de se concentrer en sucres, en arômes et en saveurs.



A.O.C. : Bordeaux moelleux

Commune : Lestiac-sur-Garonne

Superficie du vignoble : 10 hectares

Terroir : Coteaux argilo-graveleux

Encépagement : 25% Sauvignon
75% 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 et élevage : Fermentation et élevage en cuve afin de conserver une. Récolte des raisins en surmaturité. Vin issu d'une vinification interrompue à 11° d'alcool et 34g de sucre résiduel.

Notes de dégustation :

La robe est jaune pâle et brillante. Le nez de ce vin laisse entrevoir des notes de fruits à chair et d'agrumes. La bouche, légère, fraîche et harmonieuse donne à ce vin un profil marqué de vin plaisir, facile à boire et à déguster lors d'un apéritif, tout au long d'un repas épicé, sucré-salé ainsi qu'en accompagnement d'un dessert sucré.



VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX