

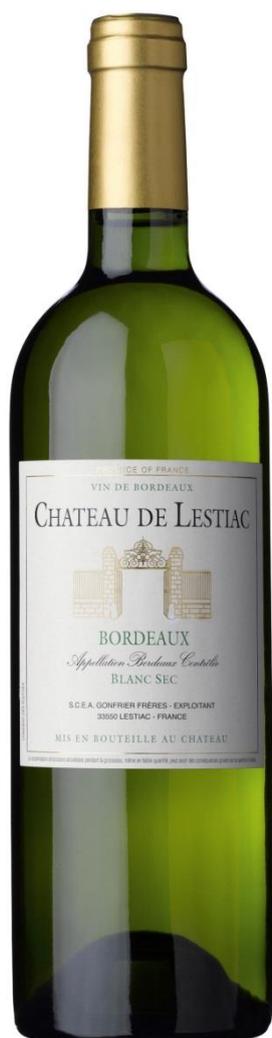


# CHÂTEAU DE LESTIAC

## BORDEAUX BLANC SEC



*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. Ce vin blanc de Bordeaux a été élaboré à partir des deux cépages traditionnels bordelais à savoir, le Sauvignon et le Sémillon, provenant des parcelles situées sur les coteaux faisant face à la Garonne. C'est un vin blanc plein de caractère à servir, de préférence, après quelques mois de vieillissement.*



A.O.C. : Bordeaux blanc sec

Commune : Lestiac-sur-Garonne

Superficie du vignoble : 20 hectares

Terroir : Coteaux argilo-graveleux

Encépagement : 60% Sauvignon  
40% 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 50% en barriques pour une durée de 6 mois. Assemblage en fin d'élevage.

**Notes de dégustation** :

La robe présente de légers reflets verts. Le nez de ce vin est puissant et développe de jolies notes d'agrumes et de fruits à chair blanche. De subtiles touches fumées viennent apporter un peu plus de profondeur à ce vin. Bouche franche et minérale, dense, avec du fruit, de la vivacité tout en conservant une jolie fraîcheur.



VIGNOBLES GONFRIER  
BORDEAUX