



CHÂTEAU DE LESTIAC

CUVÉE PRESTIGE

CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX



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. La Cuvée Prestige est une sélection des meilleurs terroirs de la propriété. La vinification est particulièrement soignée avec une macération prolongée. L'élevage est fait en totalité en fûts de chêne neufs.



A.O.C. : Cadillac Côtes de Bordeaux

Communes : Lestiac-sur-Garonne, Paillet

Superficie du vignoble : 15 hectares

Terroir : Coteaux argilo-graveleux et argilo-calcaires

Encépagement : 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon

Age moyen des vignes : 30 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 certifiée 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 barriques. Entonnage tôt dès fin Septembre. Macération pré-fermentaire à froid de 72 heures pour extraire délicatement de la couleur et du fruit. Fermentation en barriques 100% neuves. La macération est prolongée afin d'obtenir un vin puissant et concentré.

Élevage : 18 mois en fûts de chêne français.

Notes de dégustation :

Robe intense profonde et brillante. Le nez s'ouvre sur des arômes de petits fruits noirs (cassis, mûres) et se prolonge avec de fines notes épicées et grillées. En bouche, le vin est puissant avec une belle amplitude. La finale est équilibrée et soyeuse. Idéal sur les viandes rouges rôties ou grillées et sur les fromages affinés.

Millésime 2021 : 91 PTS [JAMESUCKLING.COM](https://www.jamesuckling.com) 90 PTS [WINEENTHUSIAST](https://www.wineenthusiast.com)
 Millésime 2022 : Médaille d'Or, Concours Général Agricole de Paris 2025
 90 PTS [JAMESUCKLING.COM](https://www.jamesuckling.com) 90 PTS [WINEENTHUSIAST](https://www.wineenthusiast.com)
 93 PTS [JEB DUNNUCK](https://www.jebdunnuck.com)
 Millésime 2023 : 1 ★ Le Guide Hachette des Vins 2026

