Château de Marsan

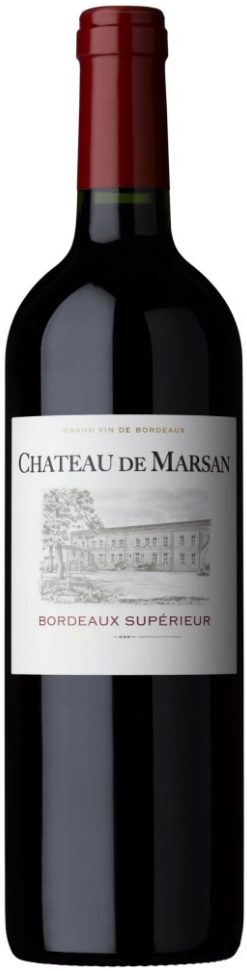
Bordeaux Supérieur







Pierre de Marsan est un descendant des Vicomtes de Marsan, fondateurs de la ville de Mont-de-Marsan dans les Landes. Il épousa en 1630 une riche héritière dont la dot était une importante propriété à Lestiac. La production de vin sur ce domaine commença dès le XVIIème siècle. La famille Gonfrier achète cette propriété en 1962 et en étend le vignoble au fil des années. Le Château de Marsan est la propriété de référence de l'entreprise. Le Bordeaux Blanc sec est obtenu à partir des cépages Sauvignon blanc, et Sémillon cultivé sur nos coteaux en surplomb de la Garonne. Complexe et doté d'une grande personnalité, il se révèle après quelques mois de garde.



A.O.C. : Bordeaux Supérieur

Commune : Lestiac-sur-Garonne

Superficie du vignoble : 15 hectares

Terroir : Coteaux argilo-graveleux

Encépagement : 80% Merlot – 20% 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 thermo-régulées d'une durée moyenne de 15 jours pour une extraction maîtrisée.

Élevage : Pour moitié en fûts de chêne français et moitié en cuves inox.

Notes de dégustation :
Ce Bordeaux Supérieur offre des arômes de fruits mûrs et un bel équilibre en bouche. Les tanins sont souples.
Idéal sur les viandes rouges et les volailles rôties.

Millésime 2022 : Médaille d'Argent, Concours des Vins de Bordeaux 2024
1 ★ Le Guide Hachette des Vins 2025

Millésime 2023 : 89 PTS JAMESSUCKLING.COM
Médaille d'Or, Concours des Vins de Bordeaux 2025

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