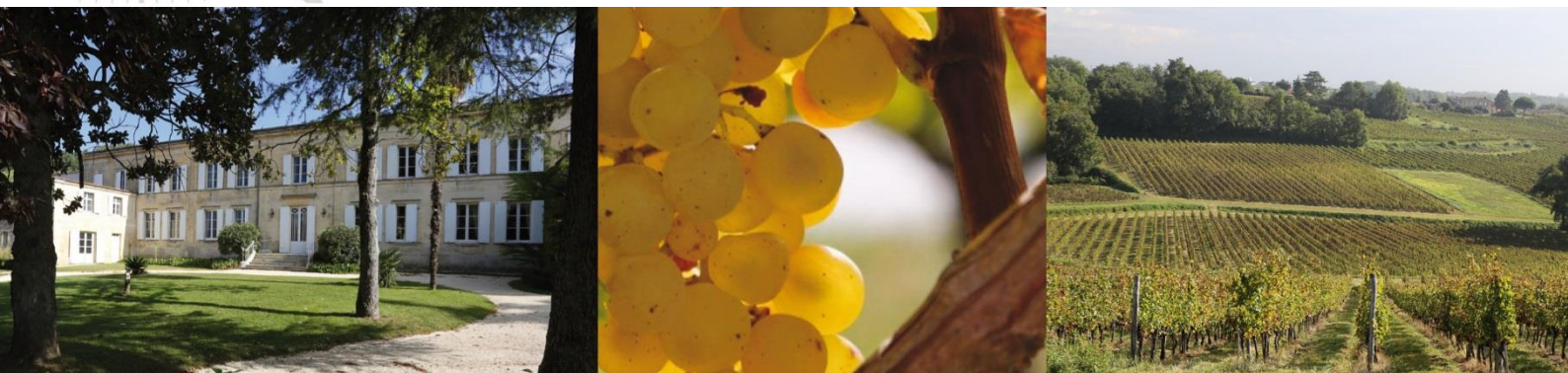




CHÂTEAU DE MARSAN

PREMIÈRES CÔTES DE BORDEAUX

BLANC MOELLEUX



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.



A.O.C. : Premières Côtes de Bordeaux blanc moelleux

Commune : Lestiac-sur-Garonne

Superficie du vignoble : 20 hectares

Terroir : Coteaux argilo-graveleux et plateau graveleux de l'Entre-deux-Mers

Encépagement : 80 % Sémillon
20% 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 certifiée Haute Valeur Environnementale et nous sommes engagés dans une démarche de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) certifiée par Ecovadis.

Vinification : Les raisins sont récoltés en légère sur-maturité avec un potentiel de sucre élevé. Eraflage et pressurage doux et progressif en pressoirs pneumatiques. Clarification et fermentation alcoolique en cuves inox à basse température (18-20°C). La fermentation s'arrête avant que la totalité des sucres ne soit consommée. Il reste environ 35 grammes par litre de sucres résiduels.

Élevage : En cuves inox.

Notes de dégustation :

D'une couleur jaune pâle et avec une teinte très brillante, ce vin présente des notes de pelures d'orange, de fleurs blanches. Les arômes de fruits exotiques type ananas complète ce nez et offre une palette complexe d'arômes. La sensation en bouche est légère et très délicate. Ce vin est idéal pour les apéritifs, ou se marie également très bien avec la cuisine épicée.

Millésime 2017 : Médaille d'Argent, Concours Général Agricole de Paris 2018

Millésime 2021 : Médaille d'Argent, Concours des Vins de Bordeaux 2022

Millésime 2022 : Médaille d'Or, Concours des Vins de Bordeaux 2023

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



VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX