



CHÂTEAU DE MARSAN

BORDEAUX BLANC SEC



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 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 en 50% en barriques pour une durée de 6 mois, puis assemblage.

Notes de dégustation :

La robe présente de légers reflets verts. Nez puissant aux notes d'agrumes et de fruits à chair blanche, assorti de touches fumées. Bouche franche et minérale, dense, avec du fruit et de la vivacité. Un joli blanc de caractère.

Millésime 2023 : 1 ★ Le Guide Hachette des Vins 2025

Médaille d'Argent, Concours Général Agricole de Paris 2024
90 PTS [JAMESUCKLING.COM](https://www.jamesuckling.com)

Millésime 2024 : 1 ★ Le Guide Hachette des Vins 2026

89 PTS [WINEENTHUSIAST](https://www.wineenthusiast.com)



VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX