



CHÂTEAU DE MARSAN

BORDEAUX CLAIRET



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 Clairet est un vin rosé issu d'une macération de 48 heures ce qui explique sa couleur plus intense. C'est un vin frais et gourmand avec des notes de fraises et de framboise.



A.O.C. : Bordeaux Clairet

Commune : Lestiac-sur-Garonne

Superficie du vignoble : 10 hectares

Terroir : Coteaux argilo-graveleux et plaines alluvionnaires en bordure de Garonne

Encépagement : 50% Merlot
50% Cabernet Sauvignon

Age moyen des vignes : 15 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 Entreprise (RSE) certifiée par Ecovadis.

Vinification : Les raisins sont sélectionnés sur leur potentiel aromatique et sur l'équilibre entre sucre et acidité. Le vin est obtenu par "saignées" de cuves après une macération à froid de 48 heures. Les fermentations ont lieu en cuves inox à basse température (18-20°C).

Élevage : En cuves inox.

Notes de dégustation :

Jolie robe cerise légère. Arômes gourmands de fruits rouges. Bouche charnue et fraîche. Il peut accompagner tout un repas : salade composée, charcuterie, viandes rouges et blanches. Se consomme légèrement frais, idéalement à 13°C.

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

89 PTS 88 PTS

Millésime 2024 : Médaille d'Or, Concours des Vins de Bordeaux 2025

Millésime 2025 : Médaille d'Argent, Concours des Vins de Bordeaux 2026



VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX