



CHÂTEAU DE MARSAN

BORDEAUX ROSÉ



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. Ce Bordeaux Rosé est obtenu par pressurage direct de raisins Cabernet et Merlot, ce qui explique sa couleur pâle. C'est un vin frais, floral avec des parfums d'agrumes.



A.O.C. : Bordeaux rosé

Commune : Lestiac-sur-Garonne

Superficie du vignoble : 15 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 certifié 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 par dégustation de baies. Après éraflage, ils sont délicatement pressés dans un pressoir pneumatique et sous gaz inerte. Les fermentations ont lieu en petits volumes pour multiplier les souches de levures et gagner en complexité en cuves inox à basse température (16-20°C).

Élevage : En cuves inox, sur lies fines à l'abri de l'oxydation.

Notes de dégustation

Belle robe rose pâle, nez floral avec des notes de pamplemousse et de petits fruits rouges. Bouche franche et nerveuse. A déguster en apéritif, sur des salades, des grillades ou des fruits de saison. Se consomme frais, idéalement à 11°C.

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

1 étoile, Le Guide Hachette des Vins 2023

Millésime 2022 : 1 étoile, Le Guide Hachette des Vins 2024

90 PTS **DUSSERT GERBER**

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

88 PTS **JAMES SUCKLING.COM**



VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX