



CHÂTEAU DE MARSAN

CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX



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 XVII^{ème} 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 Cadillac Côtes de Bordeaux est issu des coteaux argilo-graveleux exposés sud-ouest en surplomb de la Garonne. C'est un vin complet avec une grande personnalité, puissant, racé et une remarquable complexité aromatique.



A.O.C. : Cadillac Côtes de Bordeaux

Commune : Lestiac-sur-Garonne

Superficie du vignoble : 38 hectares

Terroir : Coteaux argilo-graveleux

Encépagement : 70% Merlot
30% Cabernet Sauvignon

Age moyen des vignes : 30 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 : Eraflage, foulage et mise en cuves. Macération pré-fermentaire à froid de 72 heures pour extraire délicatement de la couleur et du fruit. Fermentation en cuves inox thermorégulées. La macération est prolongée afin d'obtenir un vin puissant et concentré.

Élevage : Pendant 12 mois en fûts de chêne français.

Notes de dégustation :

Robe rubis intense. Nez puissant, mêlant notes de fruits rouges, d'épices, et de torréfaction. Vin concentré et harmonieux. Bonne longueur en bouche. Accompagne les viandes rouges grillées et les plateaux de fromages affinés.

Millésime 2020 : 90 PTS [JAMESUCKLING.COM](https://www.jamesuckling.com) 90 PTS [Decanter](https://www.decanter.com) 90 PTS [WINEENTHUSIAST](https://www.wineenthusiast.com)
93 PTS [DUSSERT GERBER](https://www.dussertgerber.com)

Médaille d'Or, Concours Général Agricole Paris 2023

Millésime 2021 : 89 PTS [JAMESUCKLING.COM](https://www.jamesuckling.com) 89 PTS [WINEENTHUSIAST](https://www.wineenthusiast.com)

Millésime 2022 : Médaille d'Argent, Concours des Vins de Bordeaux 2024



VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX