



CHÂTEAU MATERRE

BORDEAUX SUPÉRIEUR ROUGE



Cette propriété date du XVIIème siècle. Elle est localisée sur la commune de Cénac, petit village de viticulteurs situé sur la route de Saint Jacques de Compostelle. "Materre" est le nom d'un Général de Napoléon, qui fit l'acquisition des lieux en 1797, juste avant son départ pour l'expédition en Egypte. En 1823, le Château fût racheté par la famille Duvert qui l'exploita jusqu'en 2005. Elle confia ensuite le vignoble à la famille Gonfrier. Les deux familles travaillent ensemble à conserver l'identité et le développement du domaine.



A.O.C. : Bordeaux Supérieur rouge

Commune : Cénac

Superficie du vignoble : 19 hectares

Terroir : Plateau argilo-graveleux

Encépagement : 70% Merlot
20% Cabernet Sauvignon
10% Malbec

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 agriculture raisonnée et certifié Haute Valeur Environnementale.

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 et macération en cuves inox thermo-régulées d'une durée moyenne de 15 jours à 3 semaines.

Élevage : 8 mois en fûts de chêne.

Notes de dégustation :

Un vin puissant à la robe soutenue. Des notes de fruits mûrs relevés d'épices où l'on reconnaît le cépage Malbec. L'élevage en barriques affine les tanins et leur confère un caractère soyeux et élégant. S'accorde avec les viandes rouges. Son caractère épicé lui permet d'accompagner des plats plus relevés.

Millésime 2017 : Médaille d'Or, Concours des Vins de Bordeaux 2019
88 PTS JAMESUCKLING.COM



VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX