CHÂTEAU DE MARSAN
波尔多干白葡萄酒
BORDEAUX BLANC SEC

Pierre de Marsan是蒙德玛莎市（Mont-de-Marsan）的创建者玛莎子爵们（Vicomtes de Marsan）的后代。1630年，他与一位富有的女性继承者结婚，她的嫁妆是莱斯蒂阿克（Lestiac）的一座显要的庄园。这座庄园将从17世纪开始酿造葡萄酒。恭氏家族(La famille Gonfrier)1962年购入这座庄园并且逐年拓展葡萄园。今天，Château de Marsan是公司的代表庄园。
酿造此款波尔多干白葡萄酒（ Bordeaux blanc sec）的葡萄园山坡俯瞰加龙河（la Garonne），来自葡萄园的长相思（Sauvignon Blanc）、赛美蓉（Semillon）被用来酿制这款美酒。其层次复杂，个性鲜明，陈酿几个月之后它的过人之处讲渐渐彰显。

AOC名号： 波尔多干白葡萄酒（Bordeaux blanc sec）

市镇： 加龙河畔莱斯蒂阿克（Lestiac-sur-Garonne）

葡萄园面积： 20公顷

风土： 泥砾质山坡

品种结构： 60%苏维翁（Sauvignon）
40%赛美蓉（Sémillon）

葡萄株平均年龄： 20年

葡萄栽培： 波尔多传统双居约特剪枝法，水平牵引。葡萄树行间的植草控制和机械劳作保证土壤活力和生物多样性。葡萄株生长期间的田间劳作由人工完成，以保证葡萄串的均匀分布和良好通风。机械采收。

葡萄园得到法国“理性农业”体系认证（Agriculture Raisonnée）和“高环 保价值”认证（la certification Haute Valeur Environnementale，同时我们致力于履行由(Ecovadis)认证的企业社会责任（CSR）。

酿造： 葡萄在最具芳香潜力的时候被采摘。在惰性气体的环境下浸渍浆果，以最好地提取来自葡萄果皮的自然香气，之后进行柔和而循序渐进的压榨。澄清后的酒液在控制的温度（18° C）下进行酒精发酵。三分之一的酒液在法国橡木桶中进行发酵。

陈酿： 不锈钢发酵罐和橡木桶培养6个月之后进行装配。

品酒笔记：
淡绿色泽。柑橘清香馥郁，白色果肉水果的香气配有一丝烟熏香味。特点鲜明，入口有力而活泼，有矿物味和馥郁果香。是一款个性突出而优美的白葡萄酒。

2020年份 ： 88 PTS JAMESSUCKLING.COM 89 PTS JEB DUNNUCK
波尔多2021年葡萄酒大赛（Concours des vins de Bordeaux 2021）银奖
阿歇特葡萄酒指南 2023（Guide Hachette des Vins 2023）- 星级
2021年份 ： 2022年巴黎农业大赛（Concours Général Agricole de Paris 2022）金
93 PTS DUSSERT GERBER 89 PTS JAMESSUCKLING.COM
2022年份 ： 89 PTS WINE ENTHUSIAST

VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX

Château de Marsan - BP 7- 33550 Lestiac-sur-Garonne- France – Tél. : +33 (0)5 56 72 14 38 – Email : contact@vignobles-gonfrier.fr – www.vignobles-gonfrier.fr