



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。

2023年份: 阿歌特葡萄酒指南2025 (Guide Hachette Des Vins 2025) 星级
2024年巴黎农业大赛 (Concours Général Agricole de Paris 2024) 银奖
90 PTS JAMESUCKLING.COM

2024年份: 阿歌特葡萄酒指南2026 (Guide Hachette Des Vins 2026) 星级
89 PTS WINEENTHUSIAST



VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX