



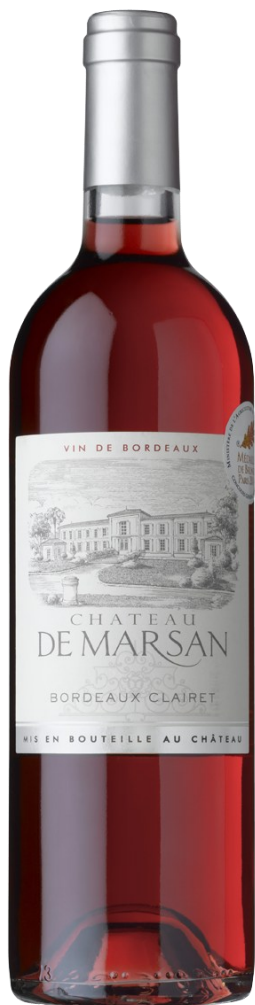
# CHÂTEAU DE MARSAN

## 波尔多淡红葡萄酒

### BORDEAUX CLAIRET



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。此款波尔多淡红葡萄酒 (Bordeaux Clairet) 是一款经过48小时浸渍的桃红葡萄酒, 它更为浓烈的色泽也来之于此。其口感清新爽口, 有草莓和覆盆子的香气。



**AOC名号:** 波尔多淡红葡萄酒 (Bordeaux Clairet)

**市镇:** 加龙河畔莱斯蒂阿克 (Lestiac-sur-Garonne)

**葡萄园面积:** 10公顷

**风土:** 泥砾质山坡和加龙河 (Garonne) 畔冲积平原

**品种结构:** 50%美乐 (Merlot)  
50%赤霞珠 (Cabernet Sauvignon)

**葡萄株平均年龄:** 15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:** 我们根据葡萄的果香潜力和酸甜平衡对其进行精心挑选。采用“放血法” (saignées) 得到酒汁后进行低温浸渍48小时。不锈钢发酵罐低温发酵 (18-20 °C)。

**陈酿:** 不锈钢发酵罐培养。

**品酒笔记:**

清淡动人的櫻桃色。红色果香馥郁怡人, 口感清爽而有肉质。此款葡萄酒与混合沙拉、猪肉食品、红肉和白肉等各种美食都是绝妙的搭配。适宜凉爽饮用, 理想饮用温度为13°C。

2022年份: 2023里昂国际葡萄酒大赛 (Concours International de Vins de Lyon 2023) 银奖  
阿歌特葡萄酒指南 2024 (Le Guide Hachette des Vins 2024) 星级

2023年份: 波尔多2024年葡萄酒大赛 (Concours des vins de Bordeaux 2024) 金奖  
89 PTS  88 PTS [JAMESUCKLING.COM](http://JAMESUCKLING.COM)

2024年份: 波尔多2025年葡萄酒大赛 (Concours des vins de Bordeaux 2025) 金奖



VIGNOBLES GONFRIER  
BORDEAUX