CHÂTEAU DE MARSAN

波尔多主山坡甜白葡萄酒

PREMIÈRES CÔTES DE BORDEAUX BLANC MOELLEUX

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。此款波尔多主山坡白葡萄酒（ Premières Côtes de Bordeaux blanc）主要由赛美蓉（Semillon）酿造。酿酒葡萄来自于光照条件最优越的砾石质山坡的年长葡萄园。这款酒微甜，着重突出其细致清新的特点。

AOC名号： 波尔多甜白葡萄酒（Première Côtes de Bordeaux blanc moelleux）

市镇： 加龙河畔莱斯蒂阿克（Lestiac-sur-Garonne）

葡萄园面积： 20公顷

风土： 朝南向阳泥砾质山坡

品种结构： 80%赛美蓉（Sémillon）
15%长相思（Sauvignon blanc）
5%密思卡岱（Muscadelle ）

葡萄株平均年龄： 35年

葡萄栽培： 采用短枝修剪以限制产量，提高浆果浓度。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： 葡萄在达到成熟度顶峰之后才被采收，以获取高含糖量的浆果。
破皮以后在气动式压榨机中进行柔和而循序渐进的压榨。澄清和酒精发酵在不锈钢发酵罐中低温进行（18-20° C）。发酵在糖分被消耗完之前停止。

陈酿： 不锈钢发酵罐培养

品酒笔记：
淡金的黄色光泽，有桔子香气和白色花朵芳香。
口感均衡，保有充足的清新感和矿物味。

2017年份 ：《阿歇特葡萄酒指南2020》（ Guide Hachette des Vins 2020）一星级

90 PTS JAMESSUCKLING.COM

87 PTS WINEENTHUSIAST

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