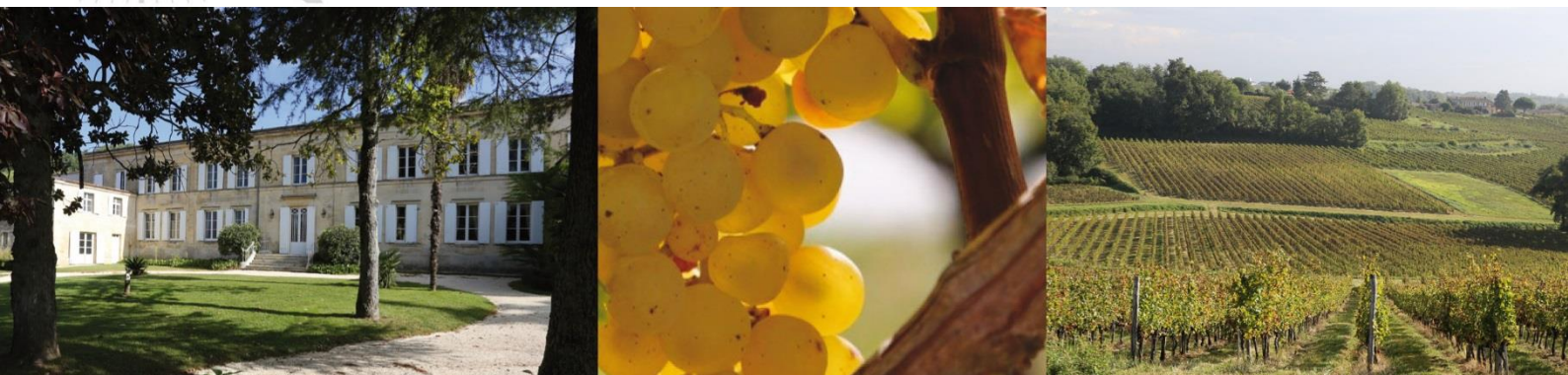




# CHÂTEAU DE MARSAN

## 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 (Vicomes 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)

**葡萄林平均年龄:** 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。葡萄林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: 2018年巴黎农业大赛 (Concours Général Agricole Paris 2018) 银奖  
2021年份: 2022年巴黎农业大赛 (Concours des vins de Bordeaux 2022) 银奖  
2022年份: 波尔多2023年葡萄酒大赛 (Concours des vins de Bordeaux 2023) 金奖  
2023年份: 2024年巴黎农业大赛 (Concours des vins de Bordeaux 2024) 银奖



VIGNOBLES GONFRIER  
BORDEAUX