



CHÂTEAU DE MARSAN

波尔多淡红葡萄酒 BORDEAUX ROSÉ



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。此款波尔多桃红葡萄酒 (Bordeaux Rosé) 由卡本耐 (Cabernet) 和美乐 (Merlot) 直接压榨而来, 也因此得以呈现清淡的色泽。这是一款新鲜清爽, 富有花香和柑橘香气。



AOC名号: 波尔多桃红葡萄酒 (Bordeaux rosé)

市镇: 加龙河畔莱斯蒂阿克 (Lestiac-sur-Garonne)

葡萄园面积: 15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: 我们通过浆果品尝精心挑选有果香潜力的葡萄。破皮后, 葡萄经气动压榨机在惰性气体环境下被轻柔压榨。不锈钢发酵罐低温发酵 (18-20°C)。

陈酿: 不锈钢发酵罐培养, 避氧酒泥陈酿。

品酒笔记:

色泽清动人, 花香馥郁, 有柚子清香。入口干脆有力, 个性明显。

适宜作为开胃酒, 或者与沙拉、烤肉和应季水果相佐。

适宜凉爽饮用, 理想饮用温度为11°C。

2022年份: 1★ 阿歌特葡萄酒指南 2024 (Guide Hachette des Vins 2024) 一星级 90 PTS **DUSSERT GERBER**

2023年份: 波尔多2024年葡萄酒大赛 (Concours des vins de Bordeaux 2024) 银奖 88 PTS **JAMESSUCKLING.COM**

2024年份: 88 PTS **JAMESSUCKLING.COM** 88 PTS **WINEENTHUSIAST**



VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX