

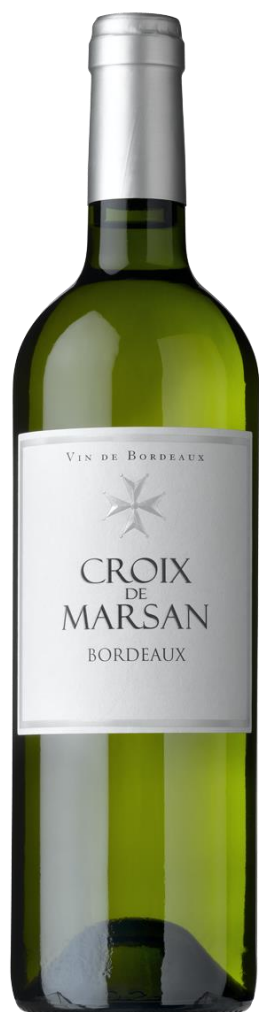


# CROIX DE MARSAN

## BORDEAUX BLANC SEC



*Les Vignobles Gonfrier ont développé depuis 1997 une activité de négociant vinificateur. Il s'agit d'achat de raisins auprès d'une quarantaine de vignerons partenaires, respectant un cahier des charges de production et suivis par notre équipe technique. La vinification et l'élevage de ces vins sont effectués par nos œnologues sur notre site des Chais de Rions. "Croix de Marsan" fait référence au Château de Marsan, propriété de référence des Vignobles Gonfrier.*



**A.O.C. :** Bordeaux blanc sec

**Commune :** Rions

**Superficie du vignoble :** 10 hectares

**Terroir :** Coteaux argilo-calcaires et plateau graveleux de l'Entre-deux-Mers

**Encépagement :** 70% Sauvignon  
30% Sémillon

**Age moyen des vignes :** 20 ans

**Viticulture :** Les raisins sont issus de propriétés partenaires où nous intervenons pour nous assurer du travail de la vigne et de l'état sanitaire du vignoble tout au long de l'année.



*Les vins proviennent de raisins issus d'exploitations certifiées Haute Valeur Environnementale (HVE3), et nous sommes engagés dans une démarche de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE), certifiée par Ecovadis.*

**Vinification :** Les parcelles sont vendangées selon leur potentiel aromatique déterminé par la dégustation des baies. Les raisins sont éraflés et pressés délicatement sous gaz inerte. Après débourage, la fermentation alcoolique a lieu sous température contrôlée (18°C) afin d'obtenir des vins frais et aromatiques.

**Élevage :** En cuves inox, sur lies fines.

**Notes de dégustation :**

Robe pâle aux reflets verts. Le nez très fruité exprime des arômes d'agrumes et de pêche. C'est un vin blanc frais et aromatique. A déguster sur les poissons et fruits de mer, la charcuterie fine et les fromages à pâte dure. Il peut aussi s'apprécier à l'apéritif.

