



CROIX DE MARSAN

BORDEAUX ROSÉ



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 rosé

Superficie du vignoble : 15 hectares

Terroir : Coteaux argilo-calcaires et dépôts alluvionnaires en bordure de Garonne

Encépagement : 70% Merlot
30% Cabernet Sauvignon

Age moyen des vignes : 16 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 : La sélection des raisins se fait sur leur potentiel après dégustation de baies. Après éraflage, les raisins sont directement pressés dans un pressoir pneumatique et sous gaz inerte. Les fermentations ont lieu en cuves à températures contrôlées (18-20°C). Les vins sont ensuite élevés sur des lies fines à l'abri de l'oxydation.

Élevage : En cuves inox.

Notes de dégustation :

Une robe rose pâle, un nez généreux marqué par les fruits blancs et les petits fruits rouge tels que la groseille et les fraises des bois. Une jolie bouche légère mais ronde avec une finale fraîche et enlevée.

Millésime 2023 : 1 ★ Le Guide Hachette des Vins 2025



LES CHAIS DE RIONS