Marquis de Bern

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. La ville de Rions, ancienne cité médiévale et son île du "Grand Bern" fut fortifiée dès 1253. Le "Marquis" disposait d'un commandement militaire sur le comté. L'Histoire de nos territoires est faite d'épopées de ces Seigneurs locaux, qui contribuèrent au développement des vins de bordeaux. Cette cuvée leur rend hommage.



A.O.C. : Bordeaux blanc sec

Commune :

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 débourbage, 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 à 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.

Millésime 2023 : Médaille d'Argent, Concours Général Agricole Paris 2024

89 PTS JAMESSUCKLING.COM

Millésime 2024 : Médaille d'Or, Concours Général Agricole Paris 2025

2 ★ Le Guide Hachette des Vins 2026

Millésime 2025 : Médaille de Bronze, Concours Général Agricole Paris 2026

Médaille d'Or, Concours des vins de Bordeaux 2026

88 PTS WINEENTHUSIAST

Les Chais de Rions

Château de Marsan - BP 7 - 33550 Lestiac sur Garonne - France Tél. : +33 (0)5 56 72 14 28 Email : contact@vignobles-gonfrier.fr www.vignobles-gonfrier.fr