Marquis de Bern

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. 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 rosé

Superficie du vignoble : 50 hectares

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

Encépagement : 40% Merlot
40% Cabernet Franc
20% Cabernet Sauvignon

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 : 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 2022 : Médaille d'Argent, Concours des Vins de Bordeaux 2023
1 ★ Le Guide Hachette des Vins 2024
Millésime 2023 : Médaille d'Argent, Concours des Vins de Bordeaux 2024
88 PTS JAMESSUCKLING.COM
Millésime 2024 : Médaille d'Or, Concours International des Vins de Lyon 2025
Millésime 2025 : Médaille d'Or, Concours International des Vins de Lyon 2026

Les Chais de Rions

Château de Marsan - BP 7- 33550 Lestiac-sur-Garonne- France – Tél. : +33 (0)5 56 72 14 38 – Email : contact@vignobles-gonfrier.fr – www.vignobles-gonfrier.fr