Marquis de Bern

Bordeaux Supérieur







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 rouge

Superficie du vignoble : 200 hectares

Terroir : Coteaux argilo-calcaires et plateau graveleux à sous sol calcaire de l'Entre-deux-Mers

Encépagement : 60% Merlot
40% Cabernet Sauvignon

Age moyen des vignes : 25 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 nos instructions suite à des contrôles de maturité et aux dégustations des baies. La vendange est éraflée, foulée puis mise en cuves. Nous effectuons une macération pré-fermentaire à froid pendant quelques jours pour favoriser l'extraction de couleur et de fruits. Les fermentations se font ensuite pendant plusieurs semaines à températures maîtrisées.

Élevage : Pendant 8 mois en fûts de chêne américain et 6 mois en cuves.

Notes de dégustation
Une belle robe grenat. Le nez évoque les fruits rouges et noirs avec de subtiles notes toastées. L'attaque est souple, la bouche ronde et les tanins fondus. Ce Bordeaux moderne accompagnera un grand nombre de plats par son fruité et sa souplesse.

Millésime 2022 : 89 PTS JAMESSUCKLING.COM 88 PTS WINEENTHUSIAST
Médaille d'Or, Concours International des Vins de Lyon 2025

Millésime 2023 : Médaille d'Argent, Concours des Vins de Bordeaux 2025
89 PTS JAMESSUCKLING.COM
Millésime 2024 : Médaille d'Or, Concours Général Agricole Paris 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 38 – Email : contact@vignobles-gonfrier.fr – www.vignobles-gonfrier.fr