Marquis de Bern

Graves blanc







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. : Graves blanc

Superficie du vignoble : 8 hectares

Terroir : Graves argileuses et sablonneuses

Encépagement : 65% Sémillon
35% 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 : Eraflage, pressurage doux et progressif, débourbage soigné après une stabulation à froid de 24 heures. Fermentation en cuves inox avec maîtrise des températures et élevage sur lies pendant 2 mois.

Élevage : 6 mois en barriques de chêne.

Notes de dégustation :
Une robe jaune pâle aux reflets verts. Un nez frais aux notes d'agrumes et de pêche blanche. Une bouche complexe et longue. A déguster entre 10 et 12°C en apéritif, sur des poissons ou fruits de mer ainsi que sur les fromages à pâte dure.

Millésime 2023 : 88 PTS JAMESSUCKLING.COM 88 PTS WINEENTHUSIAST

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

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