# 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.

**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 2021 : Médaille d'Or, Concours des Vins de Bordeaux 2022
Millésime 2022 : Médaille d'Or, Concours des Vins de Bordeaux 2023

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