



MON ARC

IGP ATLANTIQUE

*EN CONVERSION VERS LA VITICULTURE
BIOLOGIQUE*



Sur notre terroir argilo-calcaire d'exception, nous cultivons des cépages résistants – Sauvignier Gris et Sauvignac – conçus pour l'avenir de la viticulture. Naturellement résistants aux maladies, ces cépages innovants nous permettent d'élaborer un vin blanc vif et expressif tout en adoptant une approche durable. La cigogne blanche, fièrement représentée sur notre étiquette, est un symbole fort en Gironde, où sa présence s'est renforcée grâce à sa remarquable capacité d'adaptation. Parcourant de vastes distances avant de revenir chaque année, elle incarne le renouveau et l'attachement à son environnement – des valeurs en parfaite harmonie avec notre philosophie. Le résultat : une expression fraîche et vivante de notre terroir, prouvant que résilience et qualité vont de pair.



IGP : Vins de Pays de l'Atlantique

Commune : Le Tourne, Langoiran

Superficie du vignoble : 15 hectares

Terroir : Pente argilo-calcaire

Encépagement : Sauvignier Gris, Sauvignac

Age moyen des vignes : 5 ans

Viticulture : Cette cuvée provient d'une parcelle située sur un coteau d'exception, typique des Côtes de Bordeaux, bénéficiant d'une exposition ensoleillée. La vigne est désherbée mécaniquement deux fois par an et cultivée sans traitement phytosanitaire. Cette parcelle expérimentale fait l'objet d'une attention particulière tout au long de la saison.



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 raisins sont récoltés à leur plein potentiel aromatique. Macération sous gaz inerte pour capturer le meilleur des peaux, suivie d'un pressurage délicat en fragments. Clarification du moût, puis fermentation alcoolique à température contrôlée (18 °C). Un tiers du vin est fermenté en barriques de chêne français.

Elevage : Sur lies fines en cuves inox pendant 6 mois.

Notes de dégustation :

Avec sa teinte pâle et ses reflets argentés, ce vin blanc sec brille d'une clarté cristalline. Le nez expressif révèle des notes citriques de citron et de pamplemousse, agrémentées de délicates touches florales. En bouche, il est croquant et rafraîchissant, porté par une tension minérale vive. Les arômes d'agrumes persistent, sublimés par une subtile salinité et une finale élégante qui incite à une nouvelle gorgée.



VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX