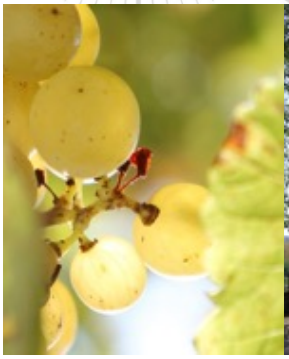
Odyssea
Château Langoiran
Bordeaux blanc sec



Le Château Langoiran porte le même nom que la commune où il est situé, à 25 kilomètres au sud-est de Bordeaux, sur la rive droite de la Garonne. Odyssea est une signature des Vignobles Gonfrier. Les vins Odyssea sont le reflet d'un savoir-faire viticole ancien, avec des pratiques simples et précises, entièrement vinifiés en fûts de chêne. Les vins Odyssea sont racés, avec un potentiel de vieillissement long.

Odyssea Château Langoiran Bordeaux Blanc est issu de vieilles vignes plantées sur le porte-greffe '3309' adapté à la production/pour produire de vins blancs fins, riches et savoureux dotés d'un bouquet exceptionnel. Le coteau argilo-graveleux de Langoiran, au relief escarpé, permet aux vignes de bénéficier d'une exposition sèche et chaude. Le porte-greffe '3309' joue un rôle prépondérant dans l'accompagnement des baies jusqu'au maximum de leur potentiel aromatique.

A.O.C. : Bordeaux blanc sec

Commune : Langoiran

Superficie du vignoble : 5 ha

Terroir : Pentes argilo-graveleuses

Encépagement : 90% Sémillon
10% Sauvignon Blanc

Age moyen des vignes : 35 ans

Viticulture : Taille traditionnelle des vignes à la bordelaise, séparées par deux mètres entre chaque pied et pliage à plat. Enherbement maîtrisé des rangs de vigne et travail mécanique afin d'améliorer la vitalité des sols et la biodiversité. "Travaux en vert" réalisés manuellement pour favoriser une répartition homogène et une bonne aération des grappes. Vendanges mécaniques.

L'ensemble du vignoble est conduit en viticulture durable certifié Haute Valeur Environnementale et nous sommes engagés dans une démarche de Responsabilité Sociétale des Entreprise (RSE) certifiée par Ecovadis.

Vinification : Les raisins sont vendangés au maximum de leur potentiel aromatique. Macération des baies sous gaz inerte pour capter le meilleur des pellicules de raisins, puis pressurage délicat et fragmenté. Clarification du moût puis entonnage en barriques françaises de 225L et 300L. Bâtonnages réguliers pendant la fermentation alcoolique en barriques.

Elevage : Sur lies en fûts de chêne français pendant 8 mois avec bâtonnage à intervalles réguliers.

Notes de dégustation
D'une teinte brillante aux reflets dorés, Odyssea, Bordeaux Blanc libère des notes florales, d'agrumes confits, d'ananas, et des touches d'amandes.
Finement équilibré et complexe, la bouche franche et suave souligne une belle minéralité.
Idéal à déguster avec des poissons grillés, viandes blanches ou fromages de chèvre.

Millésime 2021 : 91 PTS JAMESSUCKLING.COM 88 PTS WineEnthusiast
89 PTS JEB DUNNUCK
Millésime 2022 : 91 PTS WineEnthusiast

VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX

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