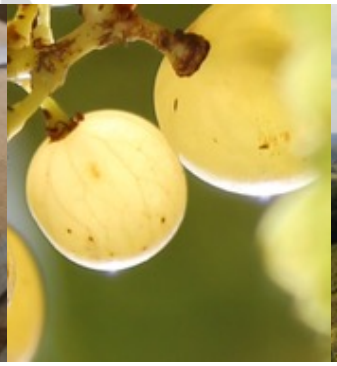
# ODYSSEA

# Blanc de Blancs Brut

## Crémant de Bordeaux



*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.*
*Les courbes de niveaux sur l'étiquette rappellent l'origine de ce Crémant situé sur des terroirs de côteaux abrupts et bien exposés.*
*Odyssea Blanc de Blancs allie parfaitement légèreté et gourmandise. Notre philosophie est guidée par la recherche de l'excellence.*

**A.O.C.** : Crémant de Bordeaux

**Commune** : Langoiran

**Superficie du vignoble** : 10 hectares

**Terroir** : Argilo-calcaire sur molasse de calcaire à Astéries de l'Oligocène

**Encépagement** : Sémillon

**Age moyen des vignes** : 30 ans

**Viticulture** : Taille traditionnelle bordelaise à deux bois avec pliage à plat. Enherbement maîtrisé des rangs de vignes avec travail mécanique des sols afin d'améliorer leur vitalité et la biodiversité. "Travaux en vert" réalisés manuellement pour favoriser une répartition homogène et une bonne aération des grappes.

*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 manuellement 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. Bâtonnages réguliers pendant la fermentation alcoolique en barriques et élevage sur lies pendant 6 mois avec un bâtonnage par semaine.

**Elevage** : Vieillissement sur lattes en bouteille pendant 16 mois dans les chais calcaires souterrains. Remuage puis dégorgement avec dosage à 7g/L.

**Notes de dégustation :**
ODYSSEA Blanc de Blancs allie parfaitement légèreté et gourmandise. Belle robe brillante et limpide aux reflets or. Le nez est fin, marqué par des fruits à noyaux comme la pêche blanche des vignes, des notes d'acacia et d'amandes fraiches. L'attaque est franche et s'étend vers une longue finale fraiche.
Idéal à l'apéritif. Ce vin accompagnera très bien une viande blanche ou un poisson à chair ferme.

90 PTS WineEnthusiast
89 PTS JamesSuckling.com
2 ★ Coup de Cœur, Le Guide Hachette des Vins 2024

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