

CROIX DE MARSAN Bordeaux Moelleux



PRESENTATION

Patrimoine familial exceptionnel, il aura fallu deux générations pour en extraire le meilleur. Croix de Marsan Bordeaux Blanc sec est un second vin du Château de Marsan. Eric et Philippe du même nom ont consacré tout leur temps et leur énergie à l'exploitation de ce domaine.

Nouvelles acquisitions foncières, sélection du terroir pour en donner la meilleure expression, chai de vinification très sophistiqué, rien n'est laissé au hasard pour satisfaire les clients.

Tous les moyens sont mis en oeuvre pour l'élaboration de ce remarquable Bordeaux Supérieur. Les Vignobles Gonfrier Frères ont été qualifiés au titre de l'Agriculture Raisonnée en juin 2005. L'Agriculture Raisonnée est une démarche globale, qui touche tous les secteurs de l'entreprise, de la plantation de la vigne jusqu'au produit fini emballé. Son principal objectif est de limiter l'impact de nos pratiques sur l'environnement.

DEGUSTATION

Couleur jaune pale aux reflets brillants. Un nez très fruité avec des arômes de pêche et de fruits exotiques. Un beau vin à la finale souple et douce. Idéal sur des desserts au chocolat ou fromages notamment à pâtes persillées.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Surface du vignoble:

40 hectares sur la commune de rions

Sols : graves et limon

Cépages :

20 % Sauvignon
80 % Sémillon

Vendanges : manuelles avec tries successives

Age moyen du vignoble:

30 ans

Vinification :

La vendange est pressée après quelques heures de macération. La fermentation est réalisée avec des levures sélectionnées et à basse température pour les 8 à 10 jours selon les millésimes.