

MARQUIS DE BERN Bordeaux Blanc



PRESENTATION

Patrimoine familial exceptionnel, il aura fallu deux générations pour en extraire le meilleur. Marquis de Bern 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

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.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Surface du vignoble:

8 hectares sur la commune de rions

Sols : coteaux argilo-calcaires et plateau graveleux de l'Entre-deux-Mers

Cépages :

65% merlot, 25% cabernet franc , 10% cabernet sauvignon

Vendanges : manuelles avec tries successives

Age moyen du vignoble: 20 ans

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 débouillage, la fermentation alcoolique a lieu sous température contrôlée (18°C) afin d'obtenir des vins frais et aromatiques.

Elevage : En cuves inox, sur lies fines.