

## CHATEAU DE MARSAN

Bordeaux Blanc



### PRESENTATION

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

Le Château de Marsan est une belle réussite des vignobles Gonfrier. 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.

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

De jolis reflets brillants animent sa robe jaune paille. Le nez très fruité exprime surtout des arômes de pêche et de fruits exotiques.

Sa vivacité est apaisée par une finale souple et caressante. Voilà un vin qui s'allie aussi bien sur poissons et fruits de mer que sur charcuterie fine et fromages de brebis.

### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Propriétaire :** Gonfrier Frères.

**Superficie du vignoble :** 8 hectares.

**Situation géographique du vignoble :** Lestiac

**Conduite du vignoble :** Maîtrise totale des vinifications, chaîne de réception de vendange étudiée pour respecter le raisin, des possibilités de traitement des vins garantissant des produits indemnes de dépôts ou autres inconvénients et des contrôles réguliers à tous les stades.

**Encépagement :**

30% Sémillon, 70% Sauvignon.

**Age moyen du vignoble :** 15 ans.

**Vinification :**

La vendange est pressée après quelques heures de macération. La fermentation à base de levures sélectionnées est contrôlée à basse température pendant 8 à 10 jours selon les millésimes.

**Elevage :** 8 mois en cuve et barrique.