



CHATEAU DE MARSAN

Premières Côtes de Bordeaux Moelleux

PRESENTATION

Pierre de Marsan est un descendant des Vicomtes de Marsan, fondateurs de la ville de Mont-de-Marsan dans les Landes. Il épousa en 1630 une riche héritière dont la dot était une importante propriété à Lestiac. La production de vin sur ce domaine commença dès le XVIIème siècle.

La famille Gonfrier achète cette propriété en 1962 et en étend le vignoble au fil des années. Le Château de Marsan est la propriété de référence de l'entreprise.

Le "Premières Côtes de Bordeaux blanc" est un vin doux obtenu principalement à partir de raisins Sémillon. Il est produit à partir de vieilles vignes situées sur les coteaux graveleux les mieux exposés. Ce vin, légèrement sucré, privilégie la finesse et la fraîcheur.

DEGUSTATION

D'un jaune légèrement doré, le vin présente des notes de mandarine, de fleurs blanches. La bouche est équilibrée et garde beaucoup de fraîcheur et de minéralité.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Surface du vignoble:

20 hectares sur la commune de Lestiac S/ Garonne

Cépages :

80% sémillon 15% sauvignon blanc, 5% muscadelle

Méthodes culturales :

Taille courte "à cots" afin de limiter le rendement et favoriser la concentration des baies. Enherbement maîtrisé des rangs de vignes ou travail mécanique pour améliorer la vitalité des sols 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 agriculture raisonnée et certifié Haute Valeur Environnementale.

Sols :

Coteaux argilo-graveleux exposés au sud

Age moyen du vignoble:

35 ans

Vinification :

Les raisins sont récoltés en sur-maturité avec un potentiel de sucre élevé. Eraflage et pressurage doux et progressif en pressoirs pneumatiques. Clarification et fermentation alcoolique en cuves inox à basse température (18-20°C). La fermentation s'arrête avant que la totalité des sucres ne soit consommée.

Elevage : en cuves inox