

CHATEAU DE MARSAN Bordeaux Supérieur



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.

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

2016 : MEDAILLE D'OR PARIS 2018

A l'oeil : Limpide, rouge rubis.

Au nez : Fruits rouges - framboise.

En bouche : Très souple, volumineux, tanins fondus, bonne tenue.

Simple et rond, le château de Marsan sait concilier simplicité et agrément, son équilibre et le côté soyeux de ses tanins se mêlent harmonieusement au caractère fruité du bouquet et permettent un vieillissement bénéfique.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Propriétaire : Les Vignobles Gonfrier

Superficie du vignoble : 50 ha.

Situation géographique du vignoble : 25 km au Sud - Est de Bordeaux. Une partie en coteaux argilo-graveleux, une autre en plaine alluvionnaire.

Encépagement :
50% merlot, 40% cabernet, 10% cabernet franc.

Taille : Guyot double.

Densité de plantation : 3000-3500 pieds/ha.

Rendement : 55 hl/ha.

Age moyen du vignoble : 15 ans.

Vinification : traditionnelle - macération longue durée (4 semaines).

Elevage : 12 mois en barriques

Durée de conservation : 5-10 ans.