Château Tanesse

Bordeaux blanc sec

Château Tanesse, auf einem Hügel gelegen, ist eine von der Familie gleichen Namens in der Mitte des XVIII. Jahrhunderts errichtete Kartause im Bordelais. 30ha Weinberge erstrecken sich heute rund um das Gebäude. Man hat von hier einen wunderbaren Panoramablick über die aus dem Mittelalter stammende Stadt Langoiran bis hin zu den Grenzen des Sauternes und den Windungen der Garonne folgend bis nach Bordeaux.Dieser Weißwein besteht aus den Rebsorten Sauvignon blanc, Sémillon und Muscadelle, deren Weinberge auf Hügeln liegen. Ein mineralischer Wein mit großer Komplexität.

A.O.C. : Bordeaux blanc sec

Gemeinde: Langoiran

Anbaufläche: 5 ha

Terroir: Hügel mit Schlamm- Kiesel Böden

Rebsorten: 80% Sauvignon
10% Muscadelle
10% Sémillon

Durchschnittsalter der Reben: 20 Jahre

Weinbau: Traditioneller Bordelaiser Schnitt mit 2 Fruchtruten auf Flachbogen. Gezielte Begrünung der Zeilen sowie mechanische Bodenbearbeitung, um die Leistungsfähigkeit des Bodens und die biologische Vielfalt von Flora und Fauna zu verbessern. Die Laubarbeiten erfolgen von Hand. Sie dienen zur gleichmäßigen Verteilung und damit einer guten Belüftung der Trauben. Maschinelle Ernte.

Der gesamte Weinberg wird gemäß den Vorgaben von "agriculture raisonnée" dem naturnahen Weinbau bewirtschaftet und ist HVE3 (Haute Valeur Environnementale) zertifiziert. Ebenso sind wir von ECOVADIS aufgrund unseres Engagements, gemäß den Vorgaben von RSE (Responsabilité Sociétal Des Entreprise) zertifiziert worden.

Weinbereitung: Die Trauben werden zum optimalen Reifezeitpunkt – höchstmögliches Potential der Aromen – geerntet. Mazeration der Beeren unter Sauerstoff-Auschluß, um das Beste aus der Beerenhaut zu extrahieren, anschliessend sanfte Pressung. Der Most wird geklärt, anschliessend thermoregulierte alkoholische Gärung (18°). Ein Drittel wird im Barrique aus französischer Eiche ausgebaut.

Ausbau: 6 – 8 Monate auf der Hefe. Im Edelstahltank und im Barrique, anschliessend Assemblage/ Verschnitt.

Verkostungsnotizen:
Körper mit leichten grünen Reflexen. In der Nase Aromen von Zitrusfrüchten und weißfleischigen Früchten, leichte Rauchnote. Im Mund mineralisch, dicht, mit Frucht, lebhaft. Ein charaktervoller Weißwein.

Jahrgang 2021 : Goldmedaille, Concours des Vins de Bordeaux 2022
91 PTS **Dussert Gerber**
88 PTS JAMESSUCKLING.COM

VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX

Château de Marsan - BP 7- 33550 Lestiac-sur-Garonne- France – Tél. : +33 (0)5 56 72 14 38 – Email : contact@vignobles-gonfrier.fr – www.vignobles-gonfrier.fr