



CHÂTEAU TANESSE

PREMIÈRES-CÔTES-DE-BORDEAUX

BLANC MOELLEUX



Auf einem Hügel von Langoiran gelegen, wurde diese bordelaiser Kartaune in der Mitte des XVIII. Jahrhunderts von der Familie gleichen Namens errichtet. 30ha Weinberge erstrecken sich heute rund um das Gebäude mit sehr alten Grundmauern.

Der Wechsel zwischen Morgennebel und vollsonnigen Nachmittagen begünstigt die Entwicklung der „Edelfäule“. Ein Pilz, der die Traubenhaut durchlässig macht und es ermöglicht Zucker, Aromen und Geschmack durch Verdunstung von Fruchtwasser zu konzentrieren. Das Cuvée „Palissades“ spiegelt erfolgreich das Bestreben wider, dass Vignobles Gonfrier stets bemüht ist Weine zu produzieren, die nah am Terroir sind. Aus diesem Grund trägt „Palissades von Château Tanesse“ den Namen der beiden Parzellen, die aneinander angrenzend unterhalb der Kartaune liegen.



A.O.C.: Premières-Côtes-de-Bordeaux moelleux

Gemeinde: Langoiran

Anbaufläche: 3 ha

Terroir: Hügel mit Schlamm- Kiesel Böden

Rebsorten: 85% Muscadelle
15% Sauvignon

Durchschnittsalter der Reben: 17 Jahre

Weinbau: Taille courte “à cots”, um den Ertrag klein zu halten und das Konzentrat in den Beeren hoch. Gezielte Begrünung der Zeilen oder mechanische Bodenbearbeitung, um die Leistungsfähigkeit des Bodens und die biologische Vielfalt von Flora und Fauna zu verbessern. Die Laubarbeiten werden von Hand durchgeführt, um eine gleichmäßige Verteilung und dadurch eine gute Belüftung der Trauben zu gewährleisten. Alle Arbeiten werden von Hand durchgeführt.



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 Sociétale Des Entreprise) zertifiziert worden.

Weinbereitung: Die Lese erfolgt spät, um den Trauben die bestmögliche Reife mit einem maximalem Zuckergehalt zu ermöglichen. Leichte Pressung mit der pneumatischen Presse. Muscadelle durchläuft die Gärung im Edelstahltank, wogegen Sauvignon direkt ins Eichenfass aus französischer Eiche kommt. Die Gärung wird vorzeitig beendet, um dem Wein genug Restzucker (50g/l) zu erhalten.

Ausbau: In Barriques aus französischer Eiche (4 Monate für Muscadelle und 50% des Sauvignon für 5 Monate).

Verkostungsnotizen:

Ein schöner Körper, leicht goldgelb in der Farbe. Muscadelle gibt dem Wein eine leicht atypische Note, schöne Aromen von weißen Blüten und sehr interessante komplexe Aromatik. Die Kombination mit dem Sauvignon verleiht dem Wein Zitrusaromen von Mandarine und Pampelmuse. Im Mund ergänzen sich die beiden Rebsorten perfekt zu einem Wein mit bemerkenswerter Frische sowie schöner Ausgewogenheit zwischen Zucker und Säure.

Jahrgang 2018 : 89 PTS

JAMESUCKLING.COM



VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX