



CHÂTEAU TASSIN

BORDEAUX BLANC MOELLEUX



Das Château liegt in der Gemeinde Rions (vom lateinischen Rincium: bâti sur le roc - auf Stein gebaut). Rions ist eine der ältesten mittelalterlichen Städte der Gegend. Im XII. Jahrhundert als Festung erbaut, umschließen sie heute immer noch die restaurierte Ringmauer und auch die mit alten Gebäuden gesäumten verschlungenen Gässchen. Die Weinberge des Château liegt teils auf den Hügeln, die über die Stadt ragen und teils in der Ebene am Rande der Garonne. Ursprünglich stand das Château auf der „Isle du Tassin“, aber durch den Abbau von Steinen im Flussbett, was mittlerweile verboten ist, musste das Gebäude verlegt werden.



A.O.C.: Bordeaux blanc moelleux

Gemeinde: Rions

Anbaufläche: 5 ha

Terroir: Hügel mit Ton-Kalk-Böden

Rebsorten: 80% Sémillon
20% Muscadelle

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 HCE3 (Haute Valeur Environnementale Stufe 3) zertifiziert.

Weinbereitung: Die Trauben werden zum optimalen Reifezeitpunkt, mit höheren Zuckergehalten, geerntet. Während der Weinbereitung wird ein Teil des Zuckers in Alkohol umgewandelt. Der verbleibende Teil trägt die Bezeichnung Restzucker.

Ausbau: Im Edeltank.

Verkostungsnotizen:

Gelbe Farbe, klar und brillant. Im Mund leicht und harmonisch, sehr fruchtig. Ein Wein den man nur so zum Spaß trinken kann. Perfekt zu einem Menu mit gewürzten Speisen oder einem süßen Dessert.



VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX