



CHÂTEAU TASSIN

BORDEAUX BLANC SEC



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 sec

Gemeinde: Rions

Anbaufläche: 8 ha

Terroir: Hügel mit Ton-Kalk-Böden

Rebsorten: 40% Sémillon
30% Sauvignon Blanc
20% Sauvignon gris
10% 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 HVE3 (Haute Valeur Environnementale) zertifiziert. Ebenso sind wir von ECOVADIS aufgrund unseres Engagements, gemäß den Vorgaben von RSE (Responsabilité Sociétal Des Entreprises) zertifiziert worden.

Weinbereitung: Abbeeren der Trauben und sanfte Pressung unter Sauerstoff-Ausschluß, um die Primäraromen des Sauvignon bestens zu erhalten, in einer pneumatischen Presse. Nach dem Vorklären erfolgt die alkoholische Gärung in thermoregulierten Tanks (18°), um frische aromatische Weine zu erhalten.

Ausbau: Auf der Feinhefe im Edeltank.

Verkostungsnotizen:

Hellgelber Körper mit brillanten Reflexen. In der Nase sehr fruchtig, vor allem Aromen von Zitrusfrüchten und Birne. Passt zu: Angenehmer Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten, aber auch zu feinen Fleisch- und Wurstwaren sowie zu Schafskäse.

Jahrgang 2025 : Silbermedaille, Concours des Vins de Bordeaux 2026



VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX