



CHÂTEAU TASSIN

BORDEAUX ROSÉ



Das Château liegt in der Gemeinde Rions (vom lateinischen Riucium: 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 Rosé

Gemeinde: Rions

Anbaufläche: 5 ha

Terroir: Hügel mit Ton-Kieselboden und Schwemmlandböden entlang der Garonne

Rebsorten : 50% Merlot
50% Cabernet Sauvignon

Durchschnittsalter der Reben: 15 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 Sociétale Des Entreprises) zertifiziert worden.

Weinbereitung: Die Trauben werden hinsichtlich ihres potentiellen Aromas und ihrem ausgewogenen Verhältnis zwischen Zucker und Säure ausgewählt. Nach dem Entrappen werden sie in einer pneumatischen Presse unter Sauerstoffausschluss leicht gepresst. Die Gärung erfolgt im Tank bei einer niedrigen Temperatur von 18-20°.

Ausbau: Im Edeltank auf der Feinhefe.

Verkostungsnotizen:

Schöne blasse Farbe, blumig in der Nase mit Aromen von Pampelmuse. Im Mund ausdrucksvoll und klar. Passt zu: Als Aperitif, mit Salat, zu Gegrilltem oder Früchten der Saison. Trinktemperatur: Sollte kühl getrunken werden 11°.

Jahrgang 2023 : 89 PTS

[JAMESUCKLING.COM](https://www.jamesuckling.com)

Jahrgang 2024 : 89 PTS

[WINEENTHUSIAST](https://www.wineenthusiast.com)



VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX