Château Tanesse

Cadillac





Située sur un tertre élevé des coteaux de Langoiran, cette chartreuse bordelaise fut construite dans la seconde moitié du XVIIIème siècle par la famille du même nom ; 30 hectares de vignes s'étendent autour de la propriété sur des fondations très anciennes. Dominant la forteresse médiévale du XIIIème siècle de Langoiran, un magnifique panorama se déroule des limites du Sauternais aux contreforts de Bordeaux en suivant les méandres de la Garonne.
C'est le microclimat particulier des coteaux de bord de Garonne qui permet d'obtenir ce vin liquoreux. L'alternance de brumes matinales et d'après-midi ensoleillés favorise le développement de la "pourriture noble", un champignon qui permet au raisin de se concentrer en sucres, en arômes et en saveurs.
Les vendanges sont tardives et effectuées à la main en plusieurs passages ou "tris".



A.O.C. : Cadillac

Commune : Langoiran

Superficie du vignoble : 2 hectares

Terroir : Coteaux argilo-graveleux

Encépagement : 80% Sémillon
20% Sauvignon

Age moyen des vignes : 26 ans

Viticulture : Taille courte "à cots" afin de limiter le rendement et de favoriser la concentration des baies. Enherbement maîtrisé des rangs de vignes ou travail mécanique afin d'améliorer la vitalité des sols et la biodiversité. Tout est mis en œuvre pour favoriser une répartition homogène et une bonne aération des grappes. Ebourgeonnage, épamprage et effeuillage manuel.

L'ensemble du vignoble est conduit en agriculture raisonnée et certifié Haute Valeur Environnementale et nous sommes engagés dans une démarche de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) certifiée par Ecovadis.

Vinification : La vendange se fait à la main en plusieurs passages ou tri. On ne récolte à chaque tri que les raisins les plus mûrs et botrytisés. Pressurage en pressoirs pneumatiques. Fermentation en fûts 2/3 neufs, 1/3 de 1 an. La fermentation s'arrête d'elle-même à 13°5 en laissant des sucres résiduels de l'ordre de 90g à 100g/litre.

Élevage : En barriques de chêne français.

Notes de dégustation :
Une robe aux teintes jaunes d'or et topaze. Ce vin est riche et persistant avec des notes de miel, d'abricot sec rehaussées de zest d'agrumes. Typique des grands liquoreux de la rive droite, il étonne par sa minéralité et sa fraîcheur. Se consomme à l'apéritif, ou avec les desserts chocolatés.

Millésime 2018 : 1 étoile, Guide Hachette des Vins 2021
89 PTS JAMESSUCKLING.COM

Millésime 2019 : 89 PTS JAMESSUCKLING.COM 88 PTS WINEENTHUSIAST

Millésime 2021 : 90 PTS WINEENTHUSIAST

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