



CHÂTEAU TANESSE

BORDEAUX BLANC SEC



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. Le Bordeaux Blanc sec est obtenu à partir des cépages Sauvignon blanc, Sémillon et Muscadelle sur des terroirs de coteaux. C'est un vin minéral et d'une grande complexité aromatique.



A.O.C. : Bordeaux blanc sec

Commune : Langoiran

Superficie du vignoble : 5 hectares

Terroir : Coteaux limono-graveleux

Encépagement : 80% Sauvignon
10% Muscadelle
10% Sémillon

Age moyen des vignes : 20 ans

Viticulture : Taille traditionnelle bordelaise à deux bois avec pliage à plat. Enherbement maîtrisé des rangs de vignes ou travail mécanique afin d'améliorer la vitalité des sols et la biodiversité. "Travaux en vert" réalisés manuellement pour favoriser une répartition homogène et une bonne aération des grappes. Vendanges mécaniques.



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

Vinification : Les raisins sont vendangés au maximum de leur potentiel aromatique. Macération des baies sous gaz inerte pour capter le meilleur des pellicules de raisins puis pressurage délicat et fragmenté. Clarification du moût puis fermentation alcoolique sous température contrôlée (18°C). Un tiers du vin est fermenté en barriques de chêne français.

Élevage : Sur lies d'une durée de 6 à 8 mois. En cuves inox et en barriques, puis assemblage.

Notes de dégustation :

La robe présente de légers reflets verts. Nez puissant aux notes d'agrumes et de fruits à chair blanche assorti de touches fumées. Bouche franche et minérale, dense, avec du fruit et de la vivacité. Un joli blanc de caractère.

Millésime 2021 : Médaille d'Or, Concours des Vins de Bordeaux 2022

91 PTS **Dussert Gerber**

88 PTS **JAMES SUCKLING.COM**



VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX