



CHÂTEAU TANESSE

PREMIÈRES-CÔTES-DE-BORDEAUX

BLANC MOELLEUX



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.. 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. Créer une cuvée appelée « Palissades » reflète la volonté des Vignobles Gonfrier de produire des vins au plus proche du terroir. Ainsi, Palissades du Château Tanesse porte le nom des deux parcelles, toutes les deux attenantes et situées en contrebas de la chartreuse d'où sont issus les vins de cette cuvée.



A.O.C. : Premières-Côtes-de-Bordeaux moelleux

Commune : Langoiran

Superficie du vignoble : 3 hectares

Terroir : Coteaux limoneux et argilo-graveleux

Encépagement : 85% Muscadelle
15% Sauvignon

Age moyen des vignes : 17 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. (HVE3), et depuis le millésime 2018, Terra Vitis.

Vinification : La récolte est tardive afin de permettre aux baies d'arriver à sur-maturité et de produire ainsi une quantité plus importante de sucres. Pressurage doux en pressoirs pneumatiques. La fermentation de la muscadelle est effectuée en cuves alors que celle du sauvignon est directement faite en futs de chêne français. La fermentation s'arrête avant la consommation de tous les sucres, laissant ainsi une teneur en sucre résiduel de l'ordre de 50g/L.

Élevage : En barriques de chêne français pendants 5 mois

Notes de dégustation :

Une jolie robe légèrement dorée et d'une parfaite limpidité. La muscadelle, présente en quantité tout à fait atypique dans ce vin, donne de très beaux arômes de fleurs blanches et une complexité aromatique très intéressante. L'assemblage avec le Sauvignon permet au vin d'acquérir des notes d'agrumes telles que la mandarine ou le pamplemousse. En bouche, les deux cépages se complètent parfaitement et forment ainsi un vin avec une remarquable fraîcheur et un bel équilibre entre les sucres et les acides.

Millésime 2018 : 89 PTS [JAMESUCKLING.COM](https://www.jamesuckling.com)



VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX