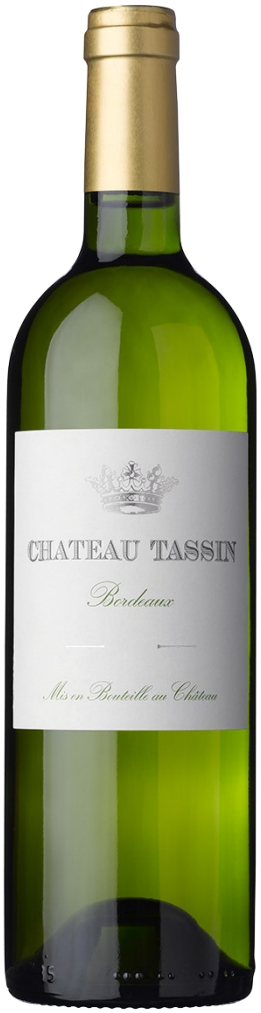
Château Tassin

Bordeaux blanc sec





Le Château Tassin est situé sur la commune de Rions (du latin Riucium "bâti sur le roc") qui est l'une des plus anciennes cités médiévales de la région. Elle devient ville fortifiée vers le XIIème siècle et conserve son enceinte murale ainsi que ses ruelles sinueuses bordées de vieilles bâtisses. Le vignoble du Château s'étend à la fois sur les coteaux surplombant la ville et sur les plaines en bordure de Garonne. A l'origine, le Château se trouvait sur "l'île du Tassin" mais l'extraction des graves minières dans le lit du fleuve, interdite depuis lors, ont eu raison de ses fondations.



A.O.C. : Bordeaux blanc sec

Commune : Rions

Superficie du vignoble : 8 hectares

Terroir : Coteaux argilo-calcaires

Encépagement : 40% Sémillon
30% Sauvignon Blanc
20% Sauvignon gris
10% Muscadelle

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 éraflés et pressés délicatement sous gaz inerte dans un pressoir pneumatique. Après débourbage, la fermentation alcoolique a lieu sous température contrôlée (18°C) afin d'obtenir des vins frais et aromatiques.

Élevage : Sur lies fines et cuves inox.

Notes de dégustation :
Une teinte jaune clair brillant, une bouche légère et harmonieuse, très fruitée. Un vin plaisir, facile à boire tout au long d'un repas épicé ou sur un dessert sucré.

Millésime 2025: Médaille d'Argent, Concours des Vins de Bordeaux 2026
89 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