



CHÂTEAU TASSIN

BORDEAUX BLANC MOELLEUX



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 moelleux

Commune : Rions

Superficie du vignoble : 5 hectares

Terroir : Coteaux argilo-calcaires

Encépagement : 80% Sémillon
20% Muscadelle

Age moyen des vignes : 20 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 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 récoltés à maturité avec un potentiel de sucre élevé. Lors de la vinification, une partie des sucres est transformée en alcool, l’autre reste dans le vin et porte le nom de sucres résiduels.

Élevage : En 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 2024 : 1 ★ Le Guide Hachette des Vins 2026

