



# CHÂTEAU TASSIN

## BORDEAUX BLANC SEC



*Le Château Tassin est situé sur la commune de Rions (du latin *Rincium* "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 agriculture raisonnée et certifié Haute Valeur Environnementale.*

**Vinification** : Les raisins sont éraflés et pressés délicatement sous gaz inerte dans un pressoir pneumatique. Après débouillage, 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.



VIGNOBLES GONFRIER  
BORDEAUX