



# CHÂTEAU TASSIN

## BORDEAUX ROSÉ



*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 sinuuses 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 rosé

Commune : Rions

Superficie du vignoble : 5 hectares

Terroir : Coteaux argilo-graveleux et plaines alluvionnaires en bordure de Garonne

Encépagement : 50% Merlot  
50% Cabernet Sauvignon

Age moyen des vignes : 15 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 sélectionnés sur leur potentiel aromatique par dégustation de baies. Après éraflage, ils sont délicatement pressés dans un presseur pneumatique et sous gaz inerte. Les fermentations ont lieu en cuves inox à basse température (18-20°C).

**Élevage** : En cuves inox, sur lies fines à l'abri de l'oxydation.

**Notes de dégustation** :

Belle robe rose pâle, nez floral avec des notes de pamplemousse. Bouche franche et nerveuse. A déguster en apéritif, sur des salades, des grillades ou des fruits de saison. Se consomme frais, idéalement à 11°C.

Millésime 2016 : 86/100 



VIGNOBLES GONFRIER  
BORDEAUX