Château Tassin

Bordeaux rouge

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. À 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.
Le Château Tassin se décline en Bordeaux et Bordeaux Supérieur.

A.O.C. : Bordeaux rouge

Commune : Rions

Superficie du vignoble : 27 hectares

Terroir : Coteaux argilo-calcaires et dépôts alluvionnaires en bordure de Garonne

Encépagement : 57% Merlot
35% Cabernet Sauvignon
8% Petit Verdot

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 Entreprise (RSE) certifiée par Ecovadis.

Vinification : Eraflage, foulage et mise en cuves. Macération pré-fermentaire à froid de 72 heures pour extraire délicatement de la couleur et du fruit. Fermentation et macération en cuves inox thermo-régulées d'une durée moyenne de 20 jours.

Élevage : 6 mois en fûts de chêne français.

Notes de dégustation :
Le Château Tassin présente une robe rubis, une bouche ronde et ample aux tanins courtois.
Un vin séduisant à déguster sur rôtis et volailles.

Millésime 2019 : 90 PTS JAMESSUCKLING.COM 88 PTS WINEENTHUSIAST
Millésime 2020 : 89 PTS JAMESSUCKLING.COM 88 PTS WINEENTHUSIAST
Millésime 2022 : Médaille d'Or, Concours des Vins de Bordeaux 2023

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