



# CHÂTEAU TANESSE

## 波尔多主山坡甜白葡萄酒

### PREMIÈRES-CÔTES-DE-BORDEAUX BLANC MOELLEUX



丹尼仕堡（Château Tanesse）位于朗格荣市（Langoiran）一座高耸的山丘上，这座波尔多传统风格庭院由丹尼仕（Tanesse）家族建于18世纪，城堡四周为其葡萄园，古老地基之上的30公顷葡萄园仅仅环绕着城堡。丹尼仕堡“墙篱”是一款由贵腐葡萄酿造的甜白葡萄酒。“贵腐菌”的产生和发展，得益于晨雾和午后阳光的交替作用。这种真菌使葡萄中的糖，香气和风味更加集中和浓缩。为追求酿造最接近风土特点的葡萄酒，恭福来(Gonfrier)家族开创了这款名为“墙篱”（Palissades）的葡萄酒。“墙篱”代表丹尼仕堡城堡建筑正面坡地上两个毗邻特定地块。丹尼仕堡“墙篱”葡萄原料均来自这两块名为“墙篱”的葡萄园。



**AOC名号：**波尔多甜白葡萄酒（1ères Côtes de Bordeaux blanc moelleux）

**市镇：**朗格荣

**葡萄园面积：**3公顷

**风土：**粉质和粘土质砾石斜坡

**葡萄品种：**85%蜜思卡岱  
15%长相思

**葡萄株平均树龄：**17年

**葡萄栽培：**采用短枝修剪以限制产量，提高浆果浓度。葡萄树行间的植草控制和机械劳作保证土壤活力和生物多样性。葡萄株生长期间的田间劳作由人工完成，以保证葡萄串的均匀分布和良好通风。抹芽、除梢和疏叶由人工完成。



VITICULTURE  
**TERRA  
VITIS**  
RESPONSABLE

葡萄园得到法国“理性农业”体系认证（Agriculture Raisonnée）和“高环保价值”认证（la certification Haute Valeur Environnementale）。并在2018年通过“葡萄协会”（Terra Vitis）认证。

**酿造工艺：**较晚采收，以收获极其成熟且含糖量更高的葡萄果实。空气压缩机轻柔压榨出汁液，压榨过后，蜜思卡岱葡萄进入不锈钢罐发酵，而长相思则进入法国橡木桶中进行发酵，所有发酵工作在残糖含量为50g/L时停止。

**熟化：**法国橡木桶5个月

**品鉴笔记：**

酒体呈漂亮清澈的浅金色。蜜思卡岱葡萄做为辅助葡萄品种为这款葡萄酒增加了香气复杂度，所带来的白色花香美丽且有趣。通过与长相思（Sauvignon）葡萄调配，使葡萄酒获得丰富的柑橘类香气如宽皮橘、葡萄柚。在口感上，两个葡萄品种完美地互补，加上葡萄酒中残糖的作用，形成了一种糖酸完美平衡，入口极其新鲜清爽的葡萄酒。

2018年份：89 PTS [JAMESUCKLING.COM](http://JAMESUCKLING.COM)



VIGNOBLES GONFRIER  
BORDEAUX