



CHÂTEAU TANESSE

波尔多干白葡萄酒

BORDEAUX BLANC SEC



Château Tanesse 位于朗瓜朗市 (Langoiran) 的一片高高耸起的山丘上，这座波尔多庭院由塔奈斯家族建于18世纪下半世纪。庄园古老的地基被30公顷的葡萄园环绕着，俯视着建于13世纪的朗瓜朗 (Langoiran) 中世纪堡垒。始于索泰尔内 (Sauternes) 边缘远至沿加龙河 (la Garonne) 蜿蜒起伏的波尔多城墙，这美不胜收的全景图在Château Tanesse脚下徐徐展开。这款波尔多干白葡萄酒 (Bordeaux blanc sec) 由山坡风土的长相思 (Sauvignon Blanc)、赛美蓉 (Semillon) 和密思卡岱 (Muscadelle) 酿造而来。是一款由矿物味且香气馥郁复杂的葡萄酒。

AOC名号：波尔多干白葡萄酒 (Bordeaux blanc sec)

市镇：朗瓜朗市 (Langoiran)

葡萄园面积：5公顷

风土：砂砾粉土质山坡

品种结构：
80%苏维翁 (Sauvignon)
10%密思卡岱 (Muscadelle)
10%赛美蓉 (Sémillon)

葡萄林平均年龄：20年

葡萄栽培：波尔多传统双居约特剪枝法，水平牵引。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。葡萄林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。机械采收。



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)，同时我们致力于履行由 (Ecovadis) 认证的企业社会责任 (CSR)。

酿造：葡萄在最具芳香潜力的时候被采摘。在惰性气体的环境下浸渍浆果，以最好地提取来自葡萄果皮的自然香气，之后进行柔和而循序渐进的压榨。澄清后的酒液在控制的温度 (18° C) 下进行酒精发酵。三分之一的酒液在法国橡木桶中进行发酵。

陈酿：酒泥陈酿6到8个月。不锈钢发酵罐和木桶培养之后进行装配。

品酒笔记：

淡绿色泽。柑橘清香馥郁，白色果肉水果的香气配有一丝烟熏香味。特点鲜明，入口有力而活泼，有矿物味和馥郁果香。是一款个性突出而优美的白葡萄酒。

2021年份：波尔多2022年葡萄酒大赛 (Concours des vins de Bordeaux 2022) 金奖

91 PTS **Dussert Gerber**
88 PTS **JAMESSUCKLING.COM**



VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX