CHÂTEAU TANESSE

卡迪亚克

CADILLAC

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。这款甜白葡萄酒得益于加龙河（la Garonne）畔的山坡特殊的微气候。雾气昭昭的清晨和阳光普照的下午的交替促进了“贵腐”（pourriture noble）的发展。“贵腐”（pourriture noble）是一种使得葡萄糖分、香气和味道都得到浓缩的真菌。葡萄延迟采收并且由人工分次完成或者进行挑拣采收（tris）。

AOC名号：卡迪亚克(Cadillac)

市镇：朗瓜朗市（Langoiran）

葡萄园面积：2公顷

风土：淤泥质土壤

品种结构：80%赛美蓉（Sémillon），20%苏维翁（Sauvignon）

葡萄株平均年龄：26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。除芽、剪枝和剪叶由人工完成。

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：多次手工逐粒采收，以获取最成熟的被贵腐菌感染的葡萄。将葡萄放入气囊压榨机进行轻柔破碎。之后有2/3酒液进入新橡木桶发酵，1/3酒液进入1年桶龄橡木桶发酵。在酒液酒精度达到13.5度，残糖为90-100 G/L时停止发酵。

陈酿：法国橡木桶培养。

品酒笔记：
金黄的黄玉色泽。此款葡萄酒饱满持久，蜂蜜、干杏子的香气烘托出柑橘清香。这是一款典型的优质右岸甜白葡萄酒，其矿物味和清新爽口的口感令人称奇。适合作为开胃酒饮用或者与巧克力味甜点相佐。

2018年份 ： 阿歇特葡萄酒指南2021（Guide Hachette Des Vins 2021）星级
89 PTS JAMESSUCKLING.COM

2019年份 ： 89 PTS JAMESSUCKLING.COM 88 PTS WINEENTHUSIAST

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