



CHÂTEAU TASSIN

波尔多甜白葡萄酒

BORDEAUX BLANC MOELLEUX



Château Tassin 位于里翁市 (Rions, 来自拉丁语 Riucium, 意为“建于岩石之上”), 这是本地区最古老的中世纪古城之一。它大约在12世纪被建成一座防御工事城市, 时至今日仍然保留了古老的护城墙和穿梭于历史悠久的建筑之间蜿蜒曲折的狭窄街道。酒庄的葡萄园一部分位于俯瞰古城的山丘, 一部分位于加龙河 (la Garonne) 的沿岸平原。酒庄最初见于“唐莎岛” (l'île du Tassin) 上, 但是在河床中进行的沙砾采掘 (今日已被禁止) 最终损毁了它的地基。



AOC名号: 波尔多甜白葡萄酒 (Bordeaux blanc moelleux)

市镇: 里翁市 (Rions)

葡萄园面积: 5公顷

风土: 泥灰质山坡

品种结构: 80% 赛美蓉 (Sémillon)
20% 密斯卡岱 (Muscadelle)

葡萄株平均年龄: 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。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: 葡萄在含糖潜力最高的成熟时刻被采收。在葡萄酒酿造过程中, 一部分糖分转化为酒精, 而被称为“残留糖分”的另一部分糖分仍保留在葡萄酒中。

陈酿: 不锈钢酿酒槽培养

品酒笔记:

明亮的浅黄色, 入口轻盈和谐, 果香馥郁。这是一款极易入口的葡萄酒, 与甜点或者辛香美食相佐绝佳。

2024年份: 阿歇特葡萄酒指南2026 (Guide Hachette Des Vins 2026) 星级

2025年份: 波尔多2026年葡萄酒大赛 (Concours des vins de Bordeaux 2026) 金奖



VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX