



CHÂTEAU TASSIN

波尔多干白葡萄酒

BORDEAUX BLANC SEC



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: 波尔多干白葡萄酒 (Bordeaux blanc sec)

市镇: 里翁市 (Rions)

葡萄园面积: 8公顷

风土: 泥灰质山坡

品种结构:
40% 赛美蓉 (Sémillon)
30% 长相思 (Sauvignon blanc)
20% 灰苏维翁 (Sauvignon gris)
10% 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)

酿造: 破皮后, 葡萄经气动压榨机在惰性气体环境下被轻柔压榨。酒液澄清后, 在不锈钢发酵罐低温发酵 (18-20 °C) 以获得一款爽朗清新且香气四溢的葡萄酒。

陈酿: 不锈钢发酵罐培养, 酒泥陈酿。

品酒笔记:

明亮光鲜的草黄色。果香馥郁, 柑橘香与梨子香沁人心脾。不仅与鱼肉和海鲜契合完美, 也与火腿和羊奶酪是绝妙的搭配。



VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX