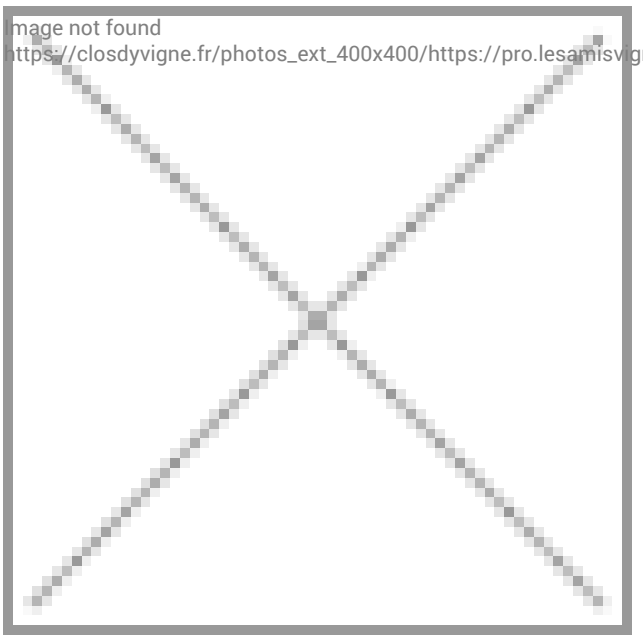
Millesime : 2016

CHÂTEAU FRANC LE MAINE SANS SOUFRE ROUGE 2016

MAISON BARDET



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

C'est au début des années 90 que nous avons commencé à imaginer des pratiques de « bio régulation » de notre écosystème. Dans le strict respect du terroir, nous avons mis au point une méthode nous permettant de piloter certaines maladies ou ravageurs de la vigne.
Ainsi, nous avons été capables de réguler un nombre conséquent de pathogènes inhérent à la vigne sans l'ajout de produits, qu'ils soient de synthèses ou naturels, et avec l'aide de la gestion naturelle des arthropodes tels que les araignées ou les insectes.

Dans cette optique, nous avons voulu appliquer en juillet 2012 la « bio régulation » dans notre chai et donc à notre vin. Avec la collaboration du microbiologiste Christophe Gerland, nos équipes ont pu élaborer un vin sans sulfites ajoutés qui résulte de la compréhension du travail de nos levures et bactéries indigènes par leurs observations et leurs quantifications dans notre vin.

Ce Franc Le Maine Sans Soufre de la famille Bardet est donc issu de la « bio régulation » des fermentations alcooliques et malolactiques.

- 100% Merlot

Accords mets et vins

Bœuf braisé aux carottes

Détails

Domaine : Maison Bardet
Couleur : Rouge
Millesime : 2016
Degrès : 13,5 %
Viticulture : Conventionnelle
Contenance : 0,75 L
Cépages : Merlot
Région : Bordeaux
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Saint Emilion
Nom du Vigneron : Famille Bardet

Caractéristiques

Terroir : Sables au dessus de graves, sables ou sables argileux
Cépage : 100% Merlot
Vendange : Technique de sélection des baies unique au monde (tribaie et calibaie)
Viticulture : Enherbement naturel et permanent
Vinification : Les importantes recherches sur la microbiologie de nos vins nous ont permis de maitriser le process de vinification et d'élaborer cette cuvée sans soufre ajouté Vinification en cuve inox thermorégulée Vin non filtré et non collé
Elevage : Elevage 6 mois en cuve Inox

Dégustation

Robe : Intense et profonde
Nez : Explosion de fruits frais
Bouche : Volumineuse, suave et fruitée
Finale : Persistante, le fruit continue de s'exprimer
Garde : 10-15 ans
Température de service : 17-18°C

HISTOIRE DU DOMAINE

L'Histoire des vignobles Bardet débute en 1704, sur les berges de la Garonne, dans la Paroisse de St-Brice de Vignonet, au sud de Saint-Emilion.Négociant en vins et céréales, Monsieur Seigneriau navigue sur les eaux paisibles de la Garonne, de la Gironde et de la Dordogne pour charger sa gabare de tonneaux de vin, qu'il revend ensuite dans les ports marchands.Le port de Vignonet devient un haut lieu du commerce vinicole et un passage incontournable vers le port de Bordeaux. Alors que le commerce maritime prospère, la famille Seigneriau investit dans la vigne.Cependant, l'arrivée de la machine à vapeur et des chemins de fer à la fin du XIXe siècle bouleverse le commerce fluvial et provoque la fin de l'activité de gabarier. La famille Seigneriau décide de se consacrer à sa passion : la culture de la vigne.Dans les années 1920, Mathilde Roy, petite fille de M. Seigneriau, épouse Henri-Gabriel Bardet, courtier en vin et fondateur du Château Val d'Or Saint-Emilion Grand Cru. Avec la complicité de leur fils unique, Roger Bardet, ils acquièrent de nouvelles parcelles à la fin des années 60, où s'établit le Château Pontet-Fumet.Roger Bardet transmet la passion de la vigne, le goût pour le travail et le profond respect du terroir à son fils Philippe. Philippe devient en 2008 propriétaire du Château Franc le Maine, toujours en appellation Saint-Emilion Grand Cru.Dès 1979, Phillipe Bardet prend la barre de l'entreprise familiale. Avec l'aide de son épouse Sylvie, ils continuent d'écrire l'Histoire des vignobles Bardet et de préserver ce patrimoine qu'ils transmettent peu à peu à leurs quatre enfants. Leurs deux fils ainés, Paul-Arthur et Thibault Bardet, assurent la relève. En 2013, ils achètent le prestigieux Château du Paradis, en appellation Saint-Emilion Grand Cru.Hommage à l'histoire de leur famille, la gabare devient l'emblème des vignobles Bardet. La silhouette conquérante de la gabare, la voile au vent tournée vers l'avenir, incarne leur démarche audacieuse.

