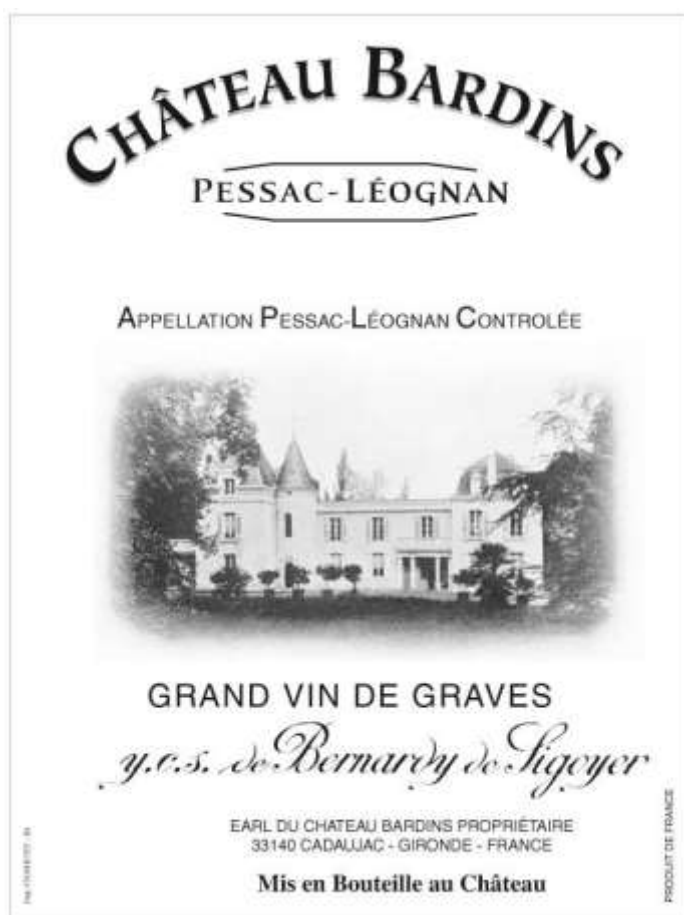


Château Bardins

Appellation Pessac-Léognan contrôlée

Millésime 2016, blanc

Le château Bardins est une charmante propriété de 9.5 hectares de vigne dans un écrin boisé au sud de Bordeaux en appellation Pessac-Léognan, appartenant à la famille Bernardy de Sigoyer depuis 1903. Madame Stella Puel, 4^{ème} génération, se consacre à la culture de la vigne et à l'élaboration du vin avec beaucoup de passion et d'enthousiasme.



Propriétaire :

GFA du Château Bardins
Famille de Bernardy de Sigoyer

Terroir :

Graveleux sur un fond argilo-calcaire

Superficie du vignoble blanc :

35 ares

Encépagement :

1/3 Sauvignon
1/3 Sémillon
1/3 Muscadelle

Âge moyen des vignes : 55 ans

13 ° Vol.

Vendanges le 14 septembre 2016

Mis en bouteilles : 4 avril 2017

Rendement moyen : 36 hl/ hectare

Soit 1500 bouteilles produites

Vinification et élevage :

Vendanges manuelles, égrappage,
macération pelliculaire,
fermentation en barriques
Élevage sur lies avec batonnage :
7 mois

Accord vins et mets :

Agréable seul à l'apéritif, il pourra cependant vous plaire en compagnie d'un filet de bar grillé, d'une blanquette de veau, d'un comté bien affiné ou d'un chèvre frais.

Château Bardins est certifié ISO 14001 Environnement
Dans le cadre de la 1^{ère} Association pour le SME du vin de Bordeaux (Système de Management Environnemental)



Château Bardins 124 avenue de Toulouse -33140 Cadaujac - Bordeaux -FRANCE -Tél.: +33 (0)5 56 30 78 01 - eMail :contact@chateaubardins.com

SIRET N° 41079266700017

IBAN: FR76 1330 6000 1409 3301 8600 061

BIC: AGRIFRPP833