

CHÂTEAU BARDINS

APPELLATION PESSAC-LÉOGNAN CONTRÔLÉE

MILLÉSIME 2016, ROUGE

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, 5^{ème} génération, se consacre à la culture de la vigne et à l'élaboration du vin avec beaucoup de passion et d'enthousiasme.

Château Bardins est certifié ISO 14001 dans le cadre de la 1^{ère} association pour le SME* du vin de Bordeaux. Il s'agit de tout mettre en œuvre pour que notre empreinte sur l'air, la terre et les créatures soit la plus légère possible et de démontrer l'efficacité de notre gestion. Nous travaillons intégralement les sols, sans utilisation d'herbicide. Soufre, cuivre et tisanes de plantes protègent nos vignes. Les fermentations des vins se font avec les levures naturellement présentes sur la peau des raisins.

*SME : Système de Management Environnemental.



Propriétaire :

EARL du Château Bardins
Famille de Bernardy de Sigoyer

Terroir :

Graveleux sur un fond argilo-calcaire

Superficie du vignoble :

8.25 hectares de vignes rouges en production

Assemblage :

Merlot 64 %
Cabernet-Sauvignon : 20 %
Cabernet-Franc : 16 %

Âge moyen des vignes : 30 ans

Vendanges commencées le 26 septembre 2016

Mis en bouteilles le 15-16 et 17 avril 2018

14% Vol.

Il a été produit 38 000 bouteilles de 75 cl de ce vin

Rendement moyen : 44 hl/ hectare

Vinification et élevage :

Vendanges manuelles, fermentation en cuves thermo-régulées, cuvaison de 3 à 5 semaines, élevage de 12 mois en fûts de chênes, (renouvellement par quart chaque année).

08/2018 : Profonde robe cramoisie. Nez profond de fruits noirs bien mûrs. En bouche beau volume, tanins fins élégants, demande encore à se fondre. Belle garde.

02/2019 : Robe grenat intense, reflets pourpres. Nez riche de prune, griotte, épices fines, bois vanillé. Bouche suave, concentrée, assez dense, aux arômes juvéniles d'une grande finesse et aux tanins d'un soyeux délicieux. Ensemble tendu, typé, déjà accessible.

Le Point : Coup de cœur primeurs 2016

Jancis Robinson : 15.5+ /20

Gilbert et Gaillard : Or & 90 points

Concours Vins de Lyon : médaille d'Or

Château Bardins est certifié ISO 14001 Environnement, Haute Valeur Environnementale niveau 3
Dans le cadre de la 1^{ère} Association pour le SME du vin de Bordeaux (Système de Management Environnemental)