

# CHÂTEAU BARDINS

## APPELLATION PESSAC-LÉOGNAN CONTRÔLÉE

### MILLÉSIME 2017, 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<sup>ème</sup> 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<sup>ère</sup> 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 40 %  
Cabernet-Sauvignon : 30 %  
Cabernet-Franc : 30 %

#### Âge moyen des vignes : 30 ans

Vendanges commencées le 25 septembre 2017

Mis en bouteilles le 25 et 26 avril 2019

13 % Vol.

Il a été produit 25 500 bouteilles de 75 cl de ce vin

**Rendement moyen :** 26 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).

**Guide Hachette 2021 :** Seconde année de conversion bio, ce 2017 fort réussi témoigne de l'ampleur du travail qualitatif entrepris par l'équipe de Bardins. S'annonçant par une belle robe d'un grenat intense, il reste encore un peu sur la réserve au nez, avant d'exprimer pleinement sa personnalité à travers un palais dense, charnu et frais à la fois, porté par des tanins serrés et agrémentés de jolis arômes fruités.

Château Bardins est certifié ISO 14001 Environnement,  
Dans le cadre de la 1<sup>ère</sup> Association pour le SME du vin de Bordeaux (Système de Management Environnemental)  
Haute Valeur Environnementale, et en seconde année conversion bio.