



CHÂTEAU BARDINS

AOP PESSAC-LÉOGNAN

PRESENTATION

Camille de Sigoyer, né en 1870 sur l'île de la Réunion, vint s'installer à Bordeaux. Il épouse Marie Vincent propriétaire du château Bardins. Leur fils Christian et leur petit-fils Yves s'occupèrent de la propriété et de son exploitation viticole.

Aujourd'hui, leurs arrière-petits-enfants : Stella, Christol et Edith s'emploient à garder l'intégrité de Bardins. De gros travaux de rénovation et d'amélioration sont entrepris pour conserver ce trésor familial. Stella s'attache à la culture de la vigne et à l'élaboration du vin. Christol, s'est installé à la Réunion, et y commercialise le vin de Bardins.

CERTIFICATION

L'exploitation viticole est certifiée ISO 14001 (en 2012) et HVE3 dans le cadre de la 1^{ère} association pour le SME (Système de Management Environnemental).

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.

Certification vin BIOLOGIQUE à partir du millésime 2019



Travail des 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.

INFORMATIONS TECHNIQUES

PROPRIÉTAIRE : GFA du Château Bardins
Famille de Bernardy de Sigoyer

TERROIR : Graveleux sur un fond argilo-calcaire

CEPAGE : Merlot 60 %
Cabernet-Sauvignon : 20 %
Cabernet-Franc : 20 %

AGE DES VIGNES : 30 ans

SURFACE : 9,5 hectares

DENSITE : 6000 à 7000 pieds/hectare

RENDEMENT : 44 HL/HA

PRODUCTION : 40 000 bouteilles

CULTURE / VINIFICATION :

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).



CHASSAGNOUX & FILS

114 Route de Saint-Émilion 33 500 Libourne France - Tel : +33 (0)5 57 55 39 60

contact@chassagnoux.com

chassagnoux.com

