

CHÂTEAU BARDINS

AOC PESSAC LEOGNAN



PRESENTATION

Camille de Sigoyer né en 1870 à 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.



LA CERTIFICATION BIO



En conversion depuis 2016
Certification ECOCERT FR-BIO-01 en 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

PROPRIETAIRE : 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.

Cuaison de 3 à 5 semaines, élevage de 12 mois en fûts de chênes (renouvellement par quart chaque année).

CHASSAGNOUX ET FILS SARL

114 route de St Emilion - 33 500 Libourne France - Tel : +33 (0) 5 57 55 39 60 -

contact@chassagnoux.com

www.chassagnoux.com