

CHÂTEAU BARDINS

PESSAC - LÉOGNAN

MILLÉSIME 2021, 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 BIO et 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 35 %
Cabernet-Sauvignon : 40 %
Cabernet-Franc : 25 %

Certifié Bio

Âge moyen des vignes : 25 ans

Vendanges commencées : le 23 septembre 2021

Mis en bouteilles prévue en avril 2023

13 % vol

Rendement moyen : 25 hl/ hectare

Vinification et élevage :

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

Médaille d'or au concours Féminalise 2024

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