

CHÂTEAU & BARDINS

PESSAC - LÉOGNAN



MILLÉSIME 2024, BLANC



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 et Haute Valeur Environnementale. 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.

En culture biologique depuis 2009, certifié Bio en 2019.

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.



Terroir :

Graveleux sur un fond argilo-calcaire

Encépagement sur 35 ares:

1/3 Sauvignon

1/3 Sémillon

1/3 Muscadelle

Âge moyen des vignes : 55 ans

12.5 % Vol.

Vendanges le 12 septembre 2024

Mis en bouteilles : le 17 mars 2024

Rendement moyen : 29 hl/ hectare

1255 bouteilles produites

Vinification et élevage :

Vendanges manuelles, égrappage,

macération pelliculaire,

Fermentation en barriques de 400 L

Élevage sur lies totales, batonnage 10 mois

Accord vins et mets :

Agréable seul à l'apéritif, il pourra vous plaire en compagnie d'un filet de bar grillé, d'une blanquette de veau, d'un comté bien affiné ou d'un chèvre frais.

Château Bardins est certifié Agriculture Biologique par FR-BIO-16 et ISO 14001 Environnement,
Dans le cadre de la 1^{ère} Association pour le SME du vin de Bordeaux