

CHÂTEAU des BARDES

Saint-Emilion Grand Cru AOC

Le Château des Bardes est élaboré sur le plateau calcaire de Saint-Emilion sur la commune de Saint-Christophe des Bardes. Autrefois, les «bardes» étaient des religieux chrétiens qui s'étaient établis dans la région et avaient organisé la vie sociale. Un nom évocateur de convivialité, une valeur fondamentale pour la famille qui s'attache à élaborer des vins qui se partagent autour de bonnes tables.



HVE3 & ISO14001

VIGNOBLE

SUPERFICIE POUR CE VIN 9 hectares

TERROIR *Plateau Argilo-Calcaire*

AGE MOYEN DES VIGNES 25 ans

MODE DE CONDUITE *Raisonnée*

Pas d'herbicides, respect de la biodiversité, enherbement des rangs, effeuillage manuel, vendanges vertes

VENDANGES *Récolte manuelle*

VINIFICATION

CUVIER

Chai moderne, thermorégulé constitué de petites cuves pour optimiser le ratio marc-jus et affiner l'extraction. Cuves béton souterraines : écoulage par gravité. Fermentations malolactiques en barriques.

ELEVAGE

Vieillessement en barriques durant 12 à 15 mois en fonction des millésimes.

ASSEMBLAGE

90% Merlot

10% Cabernet Sauvignon

DEGUSTATION

Profond rouge noir. Bouquet chaud et intense de moka et d'épices sucrées. Tanins fermes, arômes profonds de cerises noires, enveloppés de subtiles notes vanillées. Très grande longueur en bouche.

POTENTIEL
DE GARDE 5-25 ans

DECANTER
& SERVIR À 16-18°

ACCORD PARFAIT
Viandes rouges, fromages



“

À PROPOS DE CE VIN

« Un Saint-Emilion Grand Cru moderne et accessible à partager entre amis. »

Elodie & Marc Milhade


XAVIER
MILHADE
VIGNOBLES