

CHÂTEAU TOUR BAYARD

Montagne Saint-Emilion AOC

Le Château Tour Bayard est une propriété familiale qui s'étend sur 15 hectares. Orienté Sud-Est, le vignoble en coteaux bénéficie depuis 1956 des soins de la famille Richard-Nicoletti. Respectueux de la nature, les pratiques culturales choisies par Julien Richard (3^{ème} génération et mari d'Elodie Milhade) tendent vers un but unique : respecter au maximum la biodiversité des sols et l'environnement, laissant la pleine expression au Terroir pour récolter des raisins sains et naturels, capables de produire un vin de qualité.

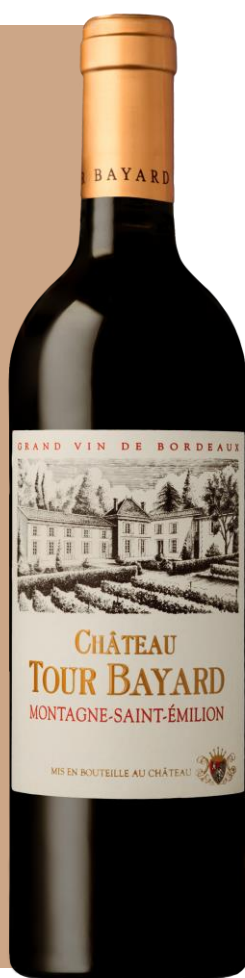
DEGUSTATION

Les vins sont réputés pour leur caractère affirmé qui exprime avec élégance la puissance du terroir. Julien recherche toujours l'équilibre entre la maturité du fruit et la fraîcheur à travers des vins denses, souples, des tanins fins et soyeux et une belle acidité. Le mariage du Cabernet Franc et du Merlot dévoile de délicates notes épicées tout en offrant une belle rondeur en bouche et un fruit gourmand.

POTENTIEL
DE GARDE 10-50 ans

DECANTER 1H
& SERVIR À 16-18°

ACCORD PARFAIT
Gigots, viandes grillées, gibiers,
fromages de caractère



“

À PROPOS DE CE VIN

« Un vin qui exprime la richesse des terroirs du Grand Saint-Émilionnais. »

Julien Richard



HVE3 & ISO14001

VIGNOBLE

SUPERFICIE 15 hectares

TERROIR Coteau Argilo-Calcaire

AGE MOYEN DES VIGNES 45 ans

MODE DE CONDUITE Raisonnée

Travail des sols mécanique sans herbicides.

VENDANGES Récolte manuelle

Seuls les plus beaux fruits, issus d'une sélection stricte et d'un travail minutieux au vignoble sont ramassés à la main et triés deux fois avant et après égrappage.

VINIFICATION

CUVIER

Chaque parcelle est vinifiée séparément dans des cuves ciment et inox thermorégulées afin d'extraire au mieux la typicité et l'originalité de chacune d'elles. Un circuit clos de remontage permet de gérer la micro-oxygénation et de préserver les arômes de fruit.

ELEVAGE

Une partie des vins est vinifiée intégralement en barriques de 500L pour un travail de précision sur les extractions. Une partie du vin est élevé en fûts de chêne environ 12 mois selon les millésimes.

ASSEMBLAGE

85% Merlot

15% Cabernet Franc



XAVIER
MILHADE
VIGNOBLES