



CHÂTEAU LA COMMANDERIE DU BARDELET

Bordeaux Rouge



VIGNOBLE

Région : Bordeaux, Entre-Deux-Mers, France

Appellation : Bordeaux Rouge A.O.C.

Surface / densité : 9 Ha

Sol : Argilo Calcaire

Encépagement : Merlot 80 % - 20 % Cabernet Sauvignon

Age moyen des vignes : 31 ans

Méthode culturale : En conversion AB, taille médocaine, amendement 100% organique, effeuillage.

Responsable du vignoble : Sébastien Petit

VINIFICATION

Ramassage : Mécanique avec tri optimal, sélection des parcelles en fonction du potentiel du raisin et du profil recherché.

Vinification : Macération pré-fermentaire à froid de 48h à 96h, fermentation traditionnelle avec régulation des températures entre 22 et 28°C. de 1 à 3 délestages en fonction du potentiel du raisin. Macération post fermentaire entre 28° et 34°C durant laquelle les vins sont micro-oxygénés. Ecoulage avec séparation des vins de presse. Assemblage avant fermentation malo-lactique.

Elevage : Sur lie pendant 3 à 8 mois puis élevage en cuve souterraine

Oenologue : Pascal Gachet

DÉGUSTATION

Robe : Rouge sombre, reflets rubis

Nez: fruits noirs

Bouche : structurée d'une matière délicate, puissant et racé

Conseils du Vigneron : A ouvrir 1h avant de servir

Potentiel de garde : 5-10 ans

Accords mets / vins : Tapas, charcuteries, viandes blanches et rouges, fromages

SECA PETIT Jean-Dominique- Rieufaget - 33790 St Antoine du Queyret - France

Tél. +33 5 56 61 33 78 - Email : contact@famillepetitvignobles.fr

www.famillepetitvignobles.fr