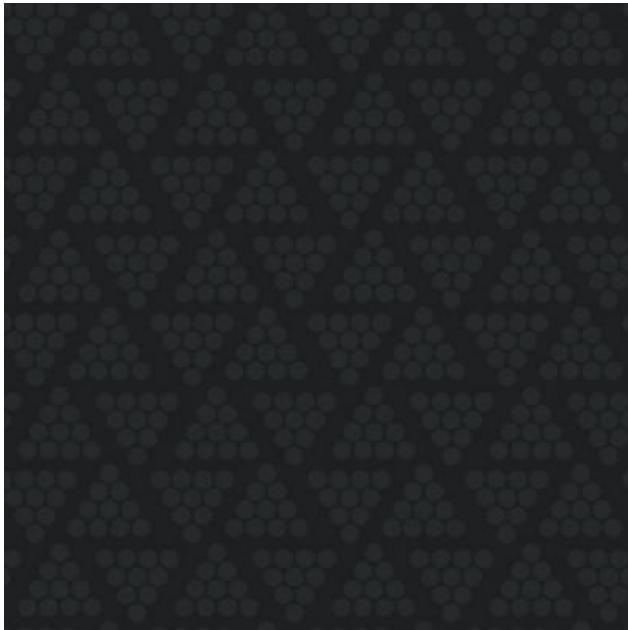


MAISON BARDET



Accords mets et vins

Boeuf braisé aux carottes

Détails

Domaine : Maison Bardet
Couleur : Rouge
Effervescent : Non
Millesime : 2018
Degrés : 13,5 %
Viticulture : Conventionnelle
Primeur : Non
Bio : Non
Contenance : 0,75 L
Cépages : Merlot
Région : Bordeaux
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Saint Emilion
Nom du Vigneron : Famille Bardet

Caractéristiques

Terroir : Sables au dessus de graves, sables ou sables argileux
Cépage : 100% Merlot
Vendange : Technique de sélection des baies unique au monde (tribaie et calibaie)
Viticulture : Enherbement naturel et permanent
Vinification : Les importantes recherches sur la microbiologie de nos vins nous ont permis de maîtriser le processus de vinification et d'élaborer cette cuvée sans soufre ajouté. Vinification en cuve inox thermorégulée. Vin non filtré et non collé
Elevage : Elevage 6 mois en cuve Inox

Dégustation

Robe : Intense et profonde
Nez : Explosion de fruits frais
Bouche : Volumineuse, suave et fruitée
Finale : Persistante, le fruit continue de s'exprimer
Garde : 10-15 ans
Température de service : 17-18°C

HISTOIRE DU DOMAINE

L'Histoire des vignobles Bardet débute en 1704, sur les berges de la Garonne, dans la Paroisse de St-Brice de Vignonet, au sud de Saint-Emilion. Négociant en vins et céréales, Monsieur Seigneriau navigue sur les eaux paisibles de la Garonne, de la Gironde et de la Dordogne pour charger sa gabare de tonneaux de vin, qu'il revend ensuite dans les ports marchands. Le port de Vignonet devient un haut lieu du commerce vinicole et un passage incontournable vers le port de Bordeaux. Alors que le commerce maritime prospère, la famille Seigneriau investit dans la vigne. Cependant, l'arrivée de la machine à vapeur et des chemins de fer à la fin du XIX^e siècle bouleverse le commerce fluvial et provoque la fin de l'activité de gabarier. La famille Seigneriau décide de se consacrer à sa passion : la culture de la vigne. Dans les années 1920, Mathilde Roy, petite fille de M. Seigneriau, épouse Henri-Gabriel Bardet, courtier en vin et fondateur du Château Val d'Or Saint-Emilion Grand Cru. Avec la complicité de leur fils unique, Roger Bardet, ils acquièrent de nouvelles parcelles à la fin des années 60, où s'établit le Château Pontet-Fumet. Roger Bardet transmet la passion de la vigne, le goût pour le travail et le profond respect du terroir à son fils Philippe. Philippe devient en 2008 propriétaire du Château Franc le Maine, toujours en appellation Saint-Emilion Grand Cru. Dès 1979, Philippe Bardet prend la barre de l'entreprise familiale. Avec l'aide de son épouse Sylvie, ils continuent d'écrire l'Histoire des vignobles Bardet et de préserver ce patrimoine qu'ils transmettent peu à peu à leurs quatre enfants. Leurs deux fils ainés, Paul-Arthur et Thibault Bardet, assurent la relève. En 2013, ils achètent le prestigieux Château du Paradis, en appellation Saint-Emilion Grand Cru. Hommage à l'histoire de leur famille, la gabare devient l'emblème des vignobles Bardet. La silhouette conquérante de la gabare, la voile au vent tournée vers l'avenir, incarne leur démarche audacieuse.

