

LES VINS DE  
SAINT-EMILION



# Château Bigaroux

Saint-Emilion Grand Cru

 VISITE

 DÉGUSTATION

 HÉBERGEMENT



## — Vignoble

 SURFACE  
62 ha

 TYPES DE SOLS  
Sols sableux

 CÉPAGES  
Merlot 85 %, Cabernet Sauvignon 15 %

 AGE MOYEN DES VIGNES  
80

## — Pays de commercialisation

FRANCE

## — Vinification

 VENDANGES  
Manuelles

 TYPES DE CUVES  
Barriques, Inox

 ELEVAGE  
Barriques neuves 33 %  
Barriques 1 vin et plus 66 %

 PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE  
2500 bouteilles  
27 hectolitres

## — Certifications environnementales



EN CONVERSION BIO

Depuis l'achat en 2012, la famille BOUZIGNAC a à coeur de parfaire ce que Dame Nature lui confère. Tout produit chimique a disparu des traitements de la vigne ; tout se traite par les plantes (bouillies, tisanes,...). Les sols ont été retravaillés avec les chevaux et traités avec des matières organiques pour redonner vie au système racinaire des pieds de vignes (âgés aujourd'hui de 80 ans) et à la terre. Dans le chai, la vinification est minutieuse et suivie avec intensité, avec un minimum d'intrants. La vendange est manuelle et le raisin est trié en baies entières avant d'être transporté en cuve et en barriques d'autovinification. De ce travail minutieux et soigné, chaque année en sort un millésime typique et très personnalisé. Qui sait déguster ne boit plus jamais de vin mais goûte des secrets. "Salvador Dali"

## Adresse

CHÂTEAU BIGAROUX  
297 bis Petit Bigaroux  
33330 Saint-Sulpice-de-Faleyrens  
Portable : 06 25 00 33 69

## Ouverture

**Janvier, Février, Mars, Avril, Mai, Juin, Juillet,  
Août, Septembre, Octobre, Novembre,  
Décembre**

Samedi  
De 10h00 à 12h00 et de 16h00 à 19h00

## Contact à la propriété

Famille BOUZIGNAC Martine et Manon  
297 bis Petit Bigaroux  
33330 Saint-Sulpice-de-Faleyrens  
Portable : 06 25 00 33 69

