Château Franc le Maine Sans Soufre

Saint-Emilion

VISITE DÉGUSTATION



Vignoble

SURFACE
11 ha

TYPES DE SOLS
Sols sableux
Sols argilo-graveleux

CÉPAGES
Merlot 100 %

AGE MOYEN DES VIGNES
44

Vinification

TYPES DE CUVES
Barriques, Inox

ELEVAGE
Cuves 100 %

Pays de commercialisation

ALLEMAGNE
BELGIQUE
CANADA
CHINE
DANEMARK
ETATS-UNIS
FRANCE
HONG-KONG
PAYS-BAS
ITALIE
SUISSE

Certifications environnementales

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

La Belle Endormie se dévoile sous un nouveau jour ! Acquis en 2008 par Philippe Bardet, le Château Franc le Maine est surnommé « La Belle Endormie ». Un vignoble au potentiel remarquable, que la famille Bardet s'attache depuis à révéler grâce à son savoir-faire et à son engagement en faveur de l'agroécologie. Avec le Château Franc le Maine Sans Soufre, les Vignobles Bardet proposent une autre expression de ce même terroir. Issue de 100 % Merlot, cette cuvée est élaborée sans sulfites ajoutés, grâce à un travail précis sur les fermentations et à des méthodes de vinification innovantes. Le résultat est un Saint-Émilion gourmand et expressif, où le fruit, la fraîcheur et la souplesse sont à l'honneur. Deux cuvées, un même terroir, mais deux façons de révéler toute la personnalité du Château Franc le Maine.

Adresse

CHÂTEAU FRANC LE MAINE SANS SOUFRE
745 Chemin de La Cale
33330 VIGNONET
Tél : 05 57 84 53 16

Ouverture

Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi
De 09h00 à 12h30 et de 13h30 à 18h00

Contact à la propriété

BARDET ALICE
745 CHEMIN DE LA CALE
33330 VIGNONET
Tél : 05 57 84 53 16
Portable : 06 88 44 28 01