

LES VINS DE
SAINT-EMILION



Château Franc le Maine

Sans Soufre

Saint-Émilion

 VISITE

 DÉGUSTATION



— Vignoble



SURFACE

11 ha



TYPES DE SOLS

Sols sableux
Sols argilo-graveleux



CÉPAGES

Merlot 100 %



AGE MOYEN DES VIGNES

44

— Pays de commercialisation

ALLEMAGNE
BELGIQUE
CANADA
CHINE
DANEMARK
ETATS-UNIS

FRANCE
HONG-KONG
PAYS-BAS
ITALIE
SUISSE

— Vinification



TYPES DE CUVES

Barriques, Inox



ELEVAGE

Cuves 100 %

— Certifications environnementales



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

« La Belle Endormie » est un surnom que nous donnons pour son terroir exceptionnel. Il a bénéficié d'importants aménagements de drainage et de stimulation de son écosystème. Notre approche agroécologique et la bio-régulation nous permettent de cultiver nos vignes et vinifier dans le respect du terroir. Avec l'expertise du microbiologiste Christophe Gerland, nous élaborons cette cuvée sans sulfites ajoutés en observant nos levures et bactéries indigènes pour un pilotage précis des fermentations. Le résultat : un vin pur, fruité et digeste, aux arômes éclatants de fruits rouges et noirs, une bouche souple et fraîche, révélant toute l'expression de notre Saint-Émilion.

Adresse

CHATEAU 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