Château Pontet Fumet Sans Soufre

Saint-Emilion

VISITE DÉGUSTATION



Vignoble

SURFACE
17 ha

TYPES DE SOLS
Graves récentes

CÉPAGES
Merlot 100 %

AGE MOYEN DES VIGNES
34

Vinification

TYPES DE CUVES
Inox

ELEVAGE
Cuves 100 %

Pays de commercialisation

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

Certifications environnementales

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Et si l'innovation permettait de révéler le vin autrement ? Avec le Château Pontet-Fumet Sans Soufre, les Vignobles Bardet proposent une autre expression du terroir de Saint-Émilion : un vin rouge élaboré sans sulfites ajoutés, où le fruit, la fraîcheur et l'authenticité sont à l'honneur. Issue d'un vignoble familial situé à Vignonet, au bord de la Dordogne, cette cuvée 100 % Merlot est le fruit de plusieurs années de recherche et d'expérimentation. Grâce à notre approche agroécologique et à notre collaboration avec le microbiologiste Christophe Gerland, nous avons développé une maîtrise précise des fermentations, en nous appuyant sur les levures et bactéries naturellement présentes dans nos vins. Le résultat ? Un Saint-Émilion expressif et gourmand, aux arômes de fruits rouges et noirs, offrant une bouche souple, fraîche et généreuse. Une cuvée qui illustre notre volonté de faire évoluer les pratiques viticoles tout en préservant l'expression de notre terroir.

Adresse

CHÂTEAU PONTET FUMET 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
MAISON BARDET
33330 VIGNONET
Tél : 05 57 84 53 16
Portable : 06 88 44 28 01