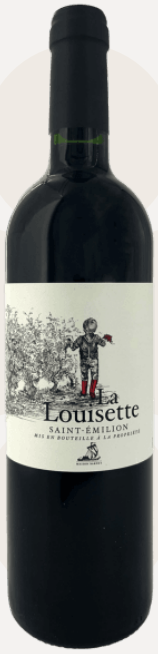
LES VINS DE SAINT-EMILION

Louisette

Saint-Emilion

VISITE DÉGUSTATION



Vignoble

SURFACE
47 ha

TYPES DE SOLS
Sols sableux

CÉPAGES
Merlot 60 %, Cabernet Franc 14 %, Cabernet Sauvignon 26 %

AGE MOYEN DES VIGNES
40

Vinification

TYPES DE CUVES
Inox

ELEVAGE
Cuves 100 %

Pays de commercialisation

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

Certifications environnementales

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Une histoire de famille, de caractère et de gourmandise ! Imaginée par la nouvelle génération de la famille Bardet, Louisette est une cuvée qui célèbre la convivialité et le plaisir de partager un bon vin. Aux côtés de Sœurette, elle incarne une nouvelle façon d'exprimer le savoir-faire familial transmis depuis 1704, avec une personnalité bien à elle. Issue de vignes plantées sur un terroir de graves, cette cuvée de Saint-Émilion séduit par sa rondeur, sa générosité et son caractère gourmand. Sa robe vive dévoile des arômes de fruits noirs, mêlant cerise, mûre et cassis. En bouche, Louisette offre une belle onctuosité et un équilibre qui invitent à prolonger le plaisir. Un vin chaleureux et expressif, à ouvrir autour d'une belle table, entre amis ou en famille, pour le simple plaisir d'être ensemble.

Adresse

LOUISETTE
745 Chemin de La Cale
Maison Bardet
33330 VIGNONET
Tél : 05 57 84 53 16

Ouverture

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