

LES VINS DE  
SAINT-EMILION



# Château du Val d'Or Sans Soufre

Saint-Émilion

 VISITE

 DÉGUSTATION



## — Vignoble

 SURFACE  
14 ha

 TYPES DE SOLS  
Sols sableux  
Graves récentes

 CÉPAGES  
Merlot 100 %

## — Vinification

 TYPES DE CUVES  
Inox

## — Pays de commercialisation

ALLEMAGNE  
BELGIQUE  
CANADA  
CHINE  
DANEMARK  
ESPAGNE  
ETATS-UNIS

FRANCE  
HONG-KONG  
ITALIE  
JAPON  
PAYS-BAS  
SUISSE

## — Certifications environnementales



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

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

CHÂTEAU DU VAL D'OR 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