Château du Val d'Or Sans Soufre

Saint-Emilion

VISITE DÉGUSTATION



Vignoble

SURFACE
14 ha

TYPES DE SOLS
Sols sableux
Graves récentes

CÉPAGES
Merlot 100 %

Vinification

TYPES DE CUVES
Inox

ELEVAGE
Cuves 100 %

Pays de commercialisation

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

Certifications environnementales

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Et si un château historique pouvait révéler une nouvelle facette de son terroir ? Avec le Château du Val d'Or Sans Soufre, les Vignobles Bardet revisitent l'un de leurs vins emblématiques à travers une approche innovante de la vinification, sans sulfites ajoutés. Situé à Vignonet, aux portes de Saint-Émilion et sur les rives de la Dordogne, le Château du Val d'Or puise son identité dans un terroir de sables et de graves. Cette cuvée 100 % Merlot exprime toute la gourmandise du fruit, avec des arômes de fruits rouges et noirs, une bouche souple et une agréable fraîcheur. Fruit de notre démarche agroécologique et de notre travail sur la biorégulation, ce Saint-Émilion est élaboré grâce à une maîtrise précise des fermentations, développée notamment avec le microbiologiste Christophe Gerland. Une autre façon de découvrir le Château du Val d'Or, où l'héritage familial rencontre l'innovation, au service du plaisir de la dégustation.

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