CHÂTEAU FRANC LE MAINE ROUGE 2014 150CL

MAISON BARDET



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Acquis en 2008 par Philippe Bardet, Château Franc Le Maine est implanté au sud-est de la commune de Saint-Laurent des Combes. Créé au XVe siècle, ce vignoble d'appellation Saint-Emilion Grand Cru, surnommé « La belle endormie », a bénéficié d'importants aménagements de drainage et de stimulation de son écosystème.

D'une robe allant du rubis foncé au pourpre, Château Franc le Maine révèle un nez frais, dynamique et expressif. Avec une bouche élégante et persistante, il s'apprécie pour sa densité, son équilibre et sa longueur.

- 62 % Merlot noir
- 38 % Cabernet Franc

Accords mets et vins

Pintade farci au fois gras

Détails

Millesime : 2014
Degrès : 13,5 %
Viticulture : Conventionnelle
Primeur : non
Contenance : 1,50 L
Cépages : Cabernet Franc, Merlot
Région : Bordeaux
Packaging : carton de 6
Domaine : Maison Bardet
Couleur : Rouge
Effervescent : non
Appellation : AOP Saint Emilion Grand Cru
Bio : non

Caractéristiques

Terroir : Sables au dessus de graves, sables ou sables argileux
Cépage : 62 % Merlot noir et 38 % Cabernet Franc
Vendange : Technique de sélection des baies unique au monde (tribaie et calibaie)
Viticulture : Enherbement naturel et permanent
Vinification : Réalisation de macérations douces grâce à des cuves nouvelles générations permettant l'immersion du marc et favorisant l'extraction des tanins soyeux de pellicules. Importants investissements n recherches microbiologiques pour sélectionner nos meilleurs levures indigènes.
Elevage : Élevage entre 14 et 18 mois selon les millésimes. 50 % barriques neuves et barriques d'un vin

Dégustation

Robe : Robe allant du rubis foncé au pourpre
Nez : Un nez frais, dynamique et expressif.
Bouche : Une bouche élégante et persistante
Finale : Puissante et velouté
Garde : 20 ans
Température de service : 17-18°C

HISTOIRE DU DOMAINE

L'Histoire des vignobles Bardet débute en 1704, sur les berges de la Garonne, dans la Paroisse de St-Brice de Vignonet, au sud de Saint-Emilion.Négociant en vins et céréales, Monsieur Seigneriau navigue sur les eaux paisibles de la Garonne, de la Gironde et de la Dordogne pour charger sa gabare de tonneaux de vin, qu'il revend ensuite dans les ports marchands.Le port de Vignonet devient un haut lieu du commerce vinicole et un passage incontournable vers le port de Bordeaux. Alors que le commerce maritime prospère, la famille Seigneriau investit dans la vigne.Cependant, l'arrivée de la machine à vapeur et des chemins de fer à la fin du XIXe siècle bouleverse le commerce fluvial et provoque la fin de l'activité de gabarier. La famille Seigneriau décide de se consacrer à sa passion : la culture de la vigne.Dans les années 1920, Mathilde Roy, petite fille de M. Seigneriau, épouse Henri-Gabriel Bardet, courtier en vin et fondateur du Château Val d'Or Saint-Emilion Grand Cru. Avec la complicité de leur fils unique, Roger Bardet, ils acquièrent de nouvelles parcelles à la fin des années 60, où s'établit le Château Pontet-Fumet.Roger Bardet transmet la passion de la vigne, le goût pour le travail et le profond respect du terroir à son fils Philippe. Philippe devient en 2008 propriétaire du Château Franc le Maine, toujours en appellation Saint-Emilion Grand Cru.Dès 1979, Phillipe Bardet prend la barre de l'entreprise familiale. Avec l'aide de son épouse Sylvie, ils continuent d'écrire l'Histoire des vignobles Bardet et de préserver ce patrimoine qu'ils transmettent peu à peu à leurs quatre enfants. Leurs deux fils ainés, Paul-Arthur et Thibault Bardet, assurent la relève. En 2013, ils achètent le prestigieux Château du Paradis, en appellation Saint-Emilion Grand Cru.Hommage à l'histoire de leur famille, la gabare devient l'emblème des vignobles Bardet. La silhouette conquérante de la gabare, la voile au vent tournée vers l'avenir, incarne leur démarche audacieuse.

Plaisirs du vin
Albi