DIRTY SOUTH 2016 ROUGE

MAISON BARDET



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Issu de parcelles historiques familiales, le vin «Dirty South» exprime toute la diversité de notre terroir. Notre arrière grand père et notre grand-père, connaissant les meilleurs sols, plantèrent les vignes sur des sables profonds et des sables sur grave. La tradition se mêle à la modernité, suite à l'explosion des mouvances musicales de la East Coast et la West Coast le «Dirty South» est un autre style de Hip Hop américain. La localisation de notre vignoble au «South» (Sud) de Saint Emilion nous permet ce clin d'œil jusqu'à l'étiquette inspirée des albums des années 90.

- 60 % Merlot
- 40 % Cabernet Franc

Accords mets et vins

Apéritif, viande rouge, gibier, fromage de caractère, repas de fête.

Détails

Millesime : 2016
Degrès : 14 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Cabernet Franc, Merlot
Région : Bordeaux
Packaging : carton de 6
Domaine : Maison Bardet
Couleur : Rouge
Appellation : AOP Saint Emilion Grand Cru
Bio : non

Caractéristiques

Terroir : Sables profonds, sables sur grave
Cépage : 60 % Merlot, 40 % Cabernet Franc
Vendange : Récolte mécanique
Viticulture : Enherbement naturel et permanent. Technique de sélection des baies unique au monde (tribaie et calibaie).
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. Élevage entre 14 et 18 mois selon les millésimes.
Elevage : 50 % barriques neuves et barriques de plus d'un vin

Dégustation

Robe : Couleur très soutenue
Nez : Très intense où s'expriment des notes de mûres et de cassis
Bouche : Ample et chaleureuse, dévoile des tanins souples et soyeux.
Finale : Belle longueur en bouche.
Garde : 10 ans et plus
Température de service : 18°

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