

CHÂTEAU FRANC LE MAINE

Sans Soufre



AOC SAINT EMILION

ORIGINE DU VIGNOBLE	XVème siècle, acquis en 2008 par Philippe Bardet
PROPRIÉTAIRE	Famille Bardet
DESCRIPTION	<p>Avec l'aide de nos pratiques agroécologiques et dans le strict respect du terroir, nous avons inventé des méthodes de bio régulation de certaines maladies ou ravageurs de la vigne. Ainsi, nous sommes capables de vaincre un nombre conséquent de pathogènes sans l'ajout de produits naturels ou de synthèse, notamment avec l'aide de l'équilibre entre les arthropodes tels que les araignées ou les insectes.</p> <p>Depuis juillet 2012 nous utilisons le principe de la « bio régulation » dans notre chai pour la vinification et l'élevage. Avec la collaboration du microbiologiste Christophe Gerland, nos équipes ont pu élaborer un vin sans sulfite ajouté. L'observation et le dénombrement de nos levures et bactéries indigènes nous permettent de mieux comprendre leur développement et ainsi un pilotage très précis des fermentations alcooliques et malolactiques.</p>
SUPERFICIE	11,50 ha
SOLS	Sables au dessus de graves, sables ou sables argileux
DENSITÉ DE PLANTATION	6 000 pieds / ha
MOYENNE D'ÂGE DU VIGNOBLE	44 ans
CULTURE	Agroécologie Certificat « Haute Valeur Environnementale »
ENTRETIEN DES SOLS	Enherbement total, naturel et permanent
ENCÉPAGEMENT	100% Merlot
SÉLECTION	Technique de sélection des baies unique au monde (Tribaie, Calibaie, etc.)
MACÉRATION	Infusion par immersion totale du marc permettant une extraction douce sans pompe
VINIFICATION	Vinification en cuve inox thermorégulée. Vin non-filtré et non collé

