

CHÂTEAU FRANC LE MAINE



AOC SAINT EMILION GRAND CRU

ORIGINE DU VIGNOBLE XVème siècle, acquis en 2008 par Philippe Bardet

PROPRIÉTAIRE Famille Bardet

DESCRIPTION « La Belle Endormie » est un surnom que nous donnons pour son terroir exceptionnel. Il 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.
Élevage en barrique non marqué par le bois.

SUPERFICIE SOLS 11,50 ha
Sables au dessus de graves, sables ou sables argileux

DENSITÉ DE PLANTATION MOYENNE D'ÂGE DU VIGNOBLE 6 000 pieds / ha
45 ans

CULTURE Agroécologie
Certificat « Haute Valeur Environnementale »

ENTRETIEN DES SOLS Enherbement total, naturel et permanent

ENCÉPAGEMENT 67% Merlot, 32% Cabernet Franc & 1% Cabernet Sauvignon

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 Les importantes recherches sur la microbiologie de nos vins nous ont permis de maîtriser le processus de vinification et limiter l'usage du sulfite.
Vinification en cuve inox thermorégulée.

