

LA CAUSETTE



AOC SAINT EMILION

PROPRIÉTAIRE

Famille Bardet

DESCRIPTION

Assemblage 100% Merlot issu de vigne plantées sur des sables et sur des graves. Vinifié sans sulfites ajoutés. Un vin franc et pur, qui parlera à vos papilles.

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.

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.

SOLS

Sables au dessus de graves, sables ou sables argileux

CULTURE

Agroécologie

ENTRETIEN DES SOLS

Enherbement total, naturel et permanent

CÉPAGES

100% Merlot

SÉLECTION

Technique de sélection des baies unique au monde (Tribaie, Calibaie, etc.).

Fine sélection parcellaire par la dégustation pour travailler et sublimer la fraîcheur et le fruit de cette cuvée.

MACÉRATION

Infusion par immersion totale du marc permettant une extraction douce sans pompe.

VINIFICATION

Vinification en cuve inox thermorégulée. Vin non collé et non filtré.

