

LOUISETTE



AOC SAINT-EMILION

PROPRIÉTAIRE	Famille Bardet
DESCRIPTION	Nouvelle cuvée élaborée par les enfants de la famille, reflétant leurs caractères et leurs goûts. Des vins pour des moments conviviaux en famille et aussi entre amis. Issu de vignes plantées sur graves, Louissette est un vin rond et onctueux. D'une couleur vive, il relève des arômes frais de fruits noirs comme la cerise, la mûre et le cassis.
SOLS	Sables au dessus de graves, sables ou sables argileux
CULTURE	Agroécologie
ENTRETIEN DES SOLS	Enherbement total, naturel et permanent
CÉPAGES	60% Merlot, 14% Cabernet Franc & 26% Cabernet Sauvignon
SÉLECTION	Technique de sélection des baies unique au monde (Tribaie, Calibaie, etc.). Fine sélection parcellaire par la dégustation pour travailler et sublimer l'amplitude et la rondeur de cette cuvée.
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.

