

CHÂTEAU DU PARADIS



AOC SAINT EMILION GRAND CRU

ORIGINE DU VIGNOBLE

XIXème siècle

PROPRIÉTAIRE

Famille Bardet

DESCRIPTION

Véritable jardin d'Eden de 8 hectares regroupés, le Château du Paradis, se situe sur une magnifique croupe de graves. Ce mélange de graviers, argile et sables charriés par la Dordogne accumule et réfléchit la chaleur pendant la maturation du raisin, favorisant ainsi la concentration, la complexité et la finesse aromatiques des vins.

L'élaboration du vin s'effectue en fûts, le mariage du bois et du vin pendant la fermentation alcoolique est ainsi plus intime et harmonieux. Cette technique permet de fractionner plus précisément la récolte et de réaliser une sélection intra-parcellaire. Toujours animée par le désir d'apporter le meilleur soin à la vigne et d'innover, la famille Bardet s'appuie sur l'expertise et le conseil de l'œnologue consultant Hubert de Bouard.

**SUPERFICIE
SOLS**

8 ha
Croupe graveleuse

**DENSITÉ DE PLANTATION
MOYENNE D'ÂGE DU VIGNOBLE**

6 000 pieds / ha
39 ans

CULTURE

Agroécologie
Certificat « Haute Valeur Environnementale »

ENTRETIEN DES SOLS

Enherbement total naturel et permanent

ENCEPAGEMENT

59 % Merlot, 29 % Cabernet Franc et 12 % 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

Vinification intégrale directement en fûts 100% neufs, sélection parcellaire.

