

SOEURETTE



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 un sol sablo-graveleux, vinifié sans sulfites ajoutés, Soeurette est un vin délicat, gracieux, fin, profond tout en souplesse et légèreté. Une vraie douceur. |
| 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 | Les importantes recherches sur la microbiologie de nos vins nous ont permis de maîtriser le processus de vinification et d'élaborer cette cuvée sans soufre ajouté. Vinification en cuve inox thermorégulée. Vin non collé et non filtré. |

