LA FRAÎCHE ROUGE 2024

MAISON BARDET

Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

La Fraîche, c'est notre rouge d'été : un vin libre, léger, et joyeusement frais.
Née au bord de la rivière, au pied de Saint-Émilion, cette cuvée est issue de notre collection de jeunes parcelles plantées avec les cépages rouges autorisés dans l'appellation : Merlot, Cabernet Franc, Malbec, Carménère et Petit Verdot.
Un vin plaisir pour laisser s'exprimer le fruit dans toute sa pureté.
Bouche souple, finale désaltérante : un vin rouge à servir bien frais, entre 10°C et 14°C.
Un hommage à notre terroir, version vin de soif. Il est décomplexé, parfait pour les apéritifs d'été, les pique-niques ou les tablées sans prise de tête.
À déguster en terrasse, au bord de l'eau ou à l'ombre des platanes.

Accords mets et vins

Pour les apéritifs d'été, les pique-niques ou les tablées sans prise de tête.

Détails

Degrès : 12,5 %
Packaging : carton de 6
Domaine : Maison Bardet
Couleur : Rouge
Région : Vin de France
Appellation : Vin de France
Cépages : Malbec, Cabernet Franc
Viticulture : HVE
Millesime : 2024
Contenance : 0,75 L

Caractéristiques

Terroir : Sables au dessus de graves
Cépage : 31% Malbec, 31% Cabernet Franc, 16% Merlot, 11% Verdot et 11% Carménère
Vendange : Technique de sélection des baies unique au monde (Tribaie)
Viticulture : Enherbement naturel et permanent
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
Elevage : Elevage 5 mois en cuve inox

Dégustation

Robe : Robe jeune
Nez : Pureté du Fruit
Bouche : Bouche souple
Finale : Finale désaltérante
Garde : À boire dans l'année
Température de service : Un vin rouge à servir bien frais, 10°C

HISTOIRE DU DOMAINE

L'Histoire des vignobles Bardet débute en 1704, sur les berges de la Garonne, dans la Paroisse de St-Brice de Vignonet, au sud de Saint-Emilion.Négociant en vins et céréales, Monsieur Seigneriau navigue sur les eaux paisibles de la Garonne, de la Gironde et de la Dordogne pour charger sa gabare de tonneaux de vin, qu'il revend ensuite dans les ports marchands.Le port de Vignonet devient un haut lieu du commerce vinicole et un passage incontournable vers le port de Bordeaux. Alors que le commerce maritime prospère, la famille Seigneriau investit dans la vigne.Cependant, l'arrivée de la machine à vapeur et des chemins de fer à la fin du XIXe siècle bouleverse le commerce fluvial et provoque la fin de l'activité de gabarier. La famille Seigneriau décide de se consacrer à sa passion : la culture de la vigne.Dans les années 1920, Mathilde Roy, petite fille de M. Seigneriau, épouse Henri-Gabriel Bardet, courtier en vin et fondateur du Château Val d'Or Saint-Emilion Grand Cru. Avec la complicité de leur fils unique, Roger Bardet, ils acquièrent de nouvelles parcelles à la fin des années 60, où s'établit le Château Pontet-Fumet.Roger Bardet transmet la passion de la vigne, le goût pour le travail et le profond respect du terroir à son fils Philippe. Philippe devient en 2008 propriétaire du Château Franc le Maine, toujours en appellation Saint-Emilion Grand Cru.Dès 1979, Phillipe Bardet prend la barre de l'entreprise familiale. Avec l'aide de son épouse Sylvie, ils continuent d'écrire l'Histoire des vignobles Bardet et de préserver ce patrimoine qu'ils transmettent peu à peu à leurs quatre enfants. Leurs deux fils ainés, Paul-Arthur et Thibault Bardet, assurent la relève. En 2013, ils achètent le prestigieux Château du Paradis, en appellation Saint-Emilion Grand Cru.Hommage à l'histoire de leur famille, la gabare devient l'emblème des vignobles Bardet. La silhouette conquérante de la gabare, la voile au vent tournée vers l'avenir, incarne leur démarche audacieuse.

Plaisirs du vin
Agen