CHÂTEAU PONTET FUMET 2002 ROUGE 150 CL

MAISON BARDET



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Vin rouge de St-Emilion Grand Cru – Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

- 75% Merlot
- 20% Cabernet Franc
- 5% Cabernet Sauvignon

Accords mets et vins

Gigot d'agneau

Détails

Effervescent : non
Degrès : 12,5 %
Viticulture : Conventionnelle
Primeur : non
Bio : non
Contenance : 1,50 L
Cépages : Merlot , Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Région : Bordeaux
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Saint Emilion Grand Cru
Couleur : Rouge
Millesime : 2002
Domaine : Maison Bardet

Dégustation

Robe : Robe tuilée avec une belle brillance
Nez : Note de sous bois et de fruits mûrs
Bouche : Tanins parfaitement intégrés, suave et complexe avec des arômes de fruits mûrs
Finale : Belle persistance en fin de bouche
Garde : A déguster maintenant
Température de service : 17-18°C

Caractéristiques

Terroir : Sables, argiles et graves
Cépage : 75% Merlot, 20% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Vendange : Technique de sélection des baies unique au monde (tribaie et calibaie)
Viticulture : Enherbement naturel et permanent
Vinification : Réalisation de macérations douces grâce à des cuves nouvelles générations, sans foulage, permettant l'immersion du marc et favorisant l'extraction des tanins soyeux de pellicules.
Elevage : 14 à 18 mois, 50% Neuve / 50% Barriques d'un vin

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
La Rochelle