



CHATEAU BARDINS

Pessac Léognan rouge

Nature du sol
Graveleux sur un fond argilo-calcaire

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

Vendanges
Manuelles et mécaniques

Vinification
Traditionnelle
Fermentation à 30°
Macération 15 à 20 jours
En cuves inox

Elevage
Barrisques 1/3 neuves

Mise en bouteilles
Au Château

Propriétaire
GFA du ch. Bardins

Superficie
14 Hectares

CONTACT COMMERCIAL

MAISON QUERRE

les Dagueys - 33500 Libourne - France

tel : 05 57 55 51 60 - fax : 05 57 55 51 61 - e-mail : info@querre.com - www.querre.com