



CHATEAU  
PUY BARDENS

# Château Puy Bardens – Cadillac Prestige

AOC Cadillac Côtes de Bordeaux

## ■ Domaine

Propriété d'une famille espagnole jusqu'au XVII<sup>e</sup> siècle, le château fut repris ensuite par la famille Larcebault, bourgeois de Bordeaux, dont un représentant fut Premier consul de cette ville puis jurat en 1652. Située à proximité immédiate de Bordeaux, la maison fut transformée en 1864 par le Docteur Barincou en un magnifique petit castel avec parc privé. Après avoir été dirigée par M. Yves Lamiable, cette propriété de 16 hectares qui a su garder toute son authenticité a été rachetée en 2010 par la famille Bonfils.

## ■ Terroir

Château Puy Bardens est situé sur la Commune de Cambes. Du haut du coteau de la Garonne il offre au spectateur un panorama magnifique sur la vallée, le vignoble des Graves sur l'autre rive et la forêt landaise.

Le vignoble d'un seul tenant est implanté sur trois lieux dits : Les graves de Matiou, Matiou et Borie. Ces terroirs, situés sur des terrains argilo-graveleux constitués de pierres friables en sous sol, apportent par leur diversité un intérêt majeur dans l'élaboration des vins de Château Puy Bardens.

L'encépagement fait la part belle au Merlot, parfaitement adapté à la majorité des terroirs de la propriété. Le Cabernet-Sauvignon et le Cabernet Franc se trouvent quant à eux respectivement sur les parties les plus graveleuses et les plus calcaires du domaine.

## ■ Vinification

Combinant les méthodes bordelaises traditionnelles et les techniques les plus modernes, après une fermentation contrôlée et une longue macération, le vin est élevé en cuves et en barriques - dont 50 % de fûts neufs - pendant 12 à 14 mois. Il poursuit ensuite son élevage en bouteilles dans un chai de stockage parfaitement tempéré.

## ■ Dégustation

Robe rubis de bonne intensité, limpide et brillante, avec des reflets violets et mauves.

Nez fin et séveux, sur des arômes de violette et de réglisse, suivis de notes de fruits noirs, cassis, myrtille puis prune à l'aération. Les notes poivrées et fumées d'élevage s'intègrent harmonieusement à l'ensemble.

En bouche, on retrouve la concentration et la complexité aromatique du nez sur une attaque charnue et fruitée. Puis le vin s'ouvre sur une trame plus réglissée et mentholée, ce qui donne de la fraîcheur à l'ensemble. La finale est épicée, avec de fines notes boisées, gardant au vin l'élégance du début de la dégustation.

Dans sa jeunesse ce vin accompagnera à merveille de simples viandes rouges grillées. Avec un peu d'âge les mêmes viandes rôties et leur jus mais aussi tournedos Rossini, carré d'agneau, gibier, fromages de caractère. Servir à 18 °C.

## ■ Conditionnement

Bouteille bordelaise de 75 cl  
Carton de 6 bx couchées à plat  
Gencod bouteille : 3443660005898  
Gencod carton : 3443660105895



## Une histoire de famille...



Château Puy Bardens



BONFILS  
— LES DOMAINES —

Domaine de Cibadiès - 34 310 Capestang - France - Tél. +33 (0) 467 931 010 - Fax +33 (0) 467 931 005  
[www.bonfilswines.com](http://www.bonfilswines.com)

*Une Famille de Vigneronns Depuis 1870*