

Le terroir

Le sol de Bichon Cassignols est composé d'un mélange de cailloux déposés par la Garonne durant les épisodes glaciaires, de sable, d'une couche ferrugineuse appelée alios, caractéristique de la rive gauche girondine de la Garonne, et de très peu d'argile. Pour développer une vie du sol plus favorable à la vigne, nous préservons les plantes qui l'habitent naturellement, implantons progressivement des céréales et intervenons mécaniquement. L'herbe est présente au milieu des rangs de vigne, elle héberge des insectes, ses racines stimulent la vie du sol et la bonne santé de nos vignes.

Nous cultivons notre terroir, car il est vivant. Notre vignoble comprend actuellement douze hectares de vigne dont deux tiers de cépages rouges.

Le chai

Nous classons nos parcelles avant chaque récolte selon deux critères: fruit ou corps, déterminant ainsi leurs orientations futures. La récolte se fait mécaniquement à la maturité optimale des raisins. La vendange est triée sur table. Nous privilégions les fermentations en levures indigènes. L'élevage s'effectue en cuve inox et en barriques de chêne. Il dure de 8 à 10 mois pour les vins blancs et le petit Bichon rouge, de 18 à 20 mois pour les autres vins rouges. La vinification est avant tout un travail d'accompagnement car l'essence d'un grand vin repose sur l'obtention de très beaux raisins.



Nous rendre visite

Création graphique : www.graphite.fr



GRAND VIN DE BORDEAUX

Château Bichon Cassignols

GRAVES

MARIE ET JEAN-FRANÇOIS LESPINASSE
VITICULTEURS A LA BRÈDE (GIRONDE)

VIN BIOLOGIQUE



Jean-François
et Marie Lespinasse

Château Bichon Cassignols

De 10h00 à 13h00 et 15h00 à 19h00
Fermé dimanche et jours fériés
50 Avenue Capdeville
33650 La Brède
Tél. : 05 56 20 28 20
www.bichonvins.com
Coord. GPS : 44.686512,-0.533997



DU VELOURS SUR DES CAILLOUX

Les Graves

Au sud de Bordeaux, sur la rive gauche de la Garonne, l'AOC GRAVES porte le nom de son sol, de son terroir. Au XVIII^e siècle, Montesquieu (1689-1755), baron de La Brède, philosophe, écrivain, mais avant tout vigneron, en fut un brillant ambassadeur. Situé au nord de l'appellation des Graves, le vignoble du Château Bichon Cassignols est contigu à l'appellation « Pessac-Léognan ».

AB vin biologique



Du cep de vigne au vin dans la bouteille, le cahier des charges européen « vin biologique » encadre toutes nos pratiques viticoles et œnologiques. L'organisme officiel « Ecocert » en contrôle et en certifie annuellement la stricte application. Les engrais chimiques et les pesticides de synthèse sont exclus, l'utilisation des produits naturels tels que le cuivre sur la vigne et le soufre dans le vin est limitée.

Bichon : notre démarche

Notre vignoble étant situé en zone péri-urbaine, le respect de l'environnement a toujours été une priorité. Le choix de l'agriculture biologique s'est imposé quand nous avons été sûrs que ces techniques pouvaient se concilier avec les qualités gustatives de nos vins. A la garantie du respect du sol et de l'environnement immédiat s'ajoute le plaisir de consommer un produit bon, sain et authentique, fruit de notre terroir.



Les vins



Château Bichon Cassignols

Bichon Cassignols rouges



Bichon Cassignols Rouge :

Vin traditionnel de Bordeaux, élevé en barriques de chêne et en cuves.

Merlot : 55% ou plus. Cabernet Sauvignon. Fruité, épicé, ample et fin. A servir autour de 17°C après aération si possible, sur des viandes rouges ou blanches. Optimum à partir de 4-5 ans. Garde 7 à 10 ans ou plus.

Petit Bichon :

Vin convivial élevé exclusivement en cuve inox.

Merlot : 70% ou plus. Cabernet Sauvignon. Fruité, ample et souple. A servir autour de 16°C sur la plupart des plats. A boire jeune. Garde 3-4 ans.

La Grande Réserve 2008 :

Vin de sélection, élevé exclusivement en barriques de chêne dont une partie neuves.

Merlot 50%. Cabernet Sauvignon 50%. Fruité délicatement boisé, soyeux et équilibré. A servir autour de 17°C après aération si possible, avant, pendant ou après les repas... Peut se boire jeune. Optimum autour de 5 ans. Garde 7 à 10 ans ou plus.

Bichon Cassignols blancs



Bichon Cassignols Blanc sec :

Vin sur lie, élevé en barriques de chêne neuves et en cuves.

Sémillon : 60% ou plus. Sauvignon. Fruité et fleuri, rond et soyeux. A servir entre 12° et 13°C en apéritif, sur des entrées, poissons, cuisine exotique... Optimum dès 1 an Garde 4-5 ans.

Petit Bichon :

Vin classique, élevé exclusivement en cuve inox.

Sémillon : 70% ou plus. Sauvignon. Frais, fruité et minéral. A servir entre 10° et 12°C en apéritif, sur des fruits de mer, des tartes aux légumes... A boire jeune. Garde 2-3 ans

Rendez-vous sur www.bichonvins.com pour plus d'information sur notre viticulture biologique.

Pour offrir nos vins à l'aide de notre boutique en ligne.



www.bichonvins.com
A.O.C. Graves