

GRANDS VINS DE GRAVES

BORDEAUX

Château Bichon Cassignols



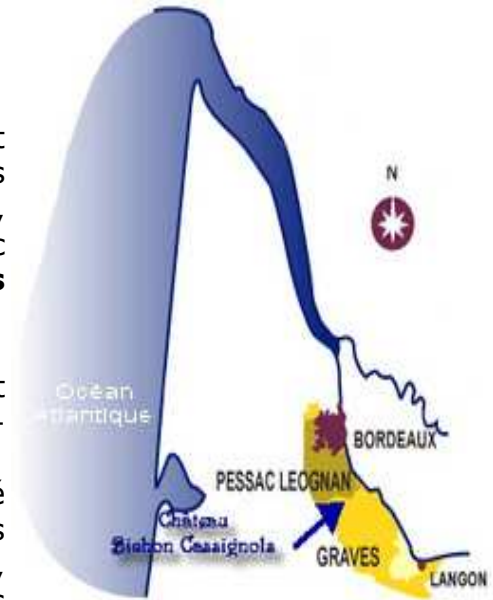
Jean-François et Marie LESPINASSE
Viticulteurs à La Brède (Gironde) France

HISTOIRE ET GÉOGRAPHIE



Situé à vingt kilomètres au sud-ouest de BORDEAUX, sur le plateau de graves profondes de la commune de La Brède, contigu aux crus prestigieux des Pessac Léognan, le **Château Bichon Cassignols** fait partie du vignoble AOC Graves.

Le **terroir** de Bichon Cassignols est composé à plus de 80% de graviers et galets des Pyrénées roulés par le fleuve. La présence d'un enherbement maîtrisé l'introduction de céréales au milieu des rangs, un travail superficiel du sol, permettent à la vigne de bénéficier à la fois d'un environnement diversifié et de bien tolérer la sécheresse estivale nécessaire à l'obtention des grands vins.



Vendanges de 1929
Jean Lespinasse porte la hotte

En **1919** Prosper et Jeanne Lespinasse héritent de quelques arpents de vigne et achètent les parcelles de Mr **Bichon**. En 1954, leur fils Jean acquiert avec Jeanine son épouse des vignes situés sur le lieu dit "les **Cassignols**" attenant au vignoble initial.

En 1981 Jean-François poursuit l'œuvre de ses parents. Avec sa femme Marie, il introduit des méthodes de production plus respectueuses de l'environnement. En 2008, ils convertissent les 13 hectares du vignoble à l'**Agriculture Biologique**.



POUR UNE VITICULTURE DURABLE...:

...ÉCOLOGIQUEMENT SAIN..

Situé dans un secteur périurbain, le **vignoble de Bichon Cassignols** se devait de respecter l'environnement immédiat et d'être incontestablement dépourvu de risques pour ses nombreux riverains. Seul le cahier des charges de l'Agriculture Biologique permet cette certitude.

Nos efforts précédents, tels que l'absence de traitements herbicides, l'emploi exclusif de composts et notre engagement antérieur dans la charte Terra Vitis, nous ont aidés à réussir notre conversion à l'**Agriculture Biologique**.

A partir du millésime 2011
tous nos vins sont certifiés
« VIN BIOLOGIQUE »
par ECOCERT FR-BIO-01
Nos vins respectent la charte FNIVAB

...SOCIALEMENT ÉQUITABLE...



« échardage » en « Vitimobile »

Assurer un emploi régulier à notre personnel qualifié est un gage de pérennité de la **qualité du travail** effectué, et donc du plaisir que vous aurez à déguster nos vins. Le souci d'améliorer les conditions de travail, la confiance réciproque et le respect mutuel établis avec nos employés, permettent cette réalisation.

Nous avons dans ce sens inventé et réalisé un appareil, « le vitimobile », qui nous permet de travailler **en équipe** dans les vignes.

...ET ÉCONOMIQUEMENT VIABLE.

Pour poursuivre sereinement notre activité, nous avons mécanisé la plupart des tâches répétitives ainsi que la récolte des raisins. Nous valorisons nos vins en développant la vente directe de nos produits et en privilégiant les acteurs commerciaux qui partagent nos valeurs de **respect** de la nature et des travailleurs.

De la récolte à la mise en bouteille, chaque opération respecte les qualités du fruit de l'année et l'équilibre du vin.



NOS VINS

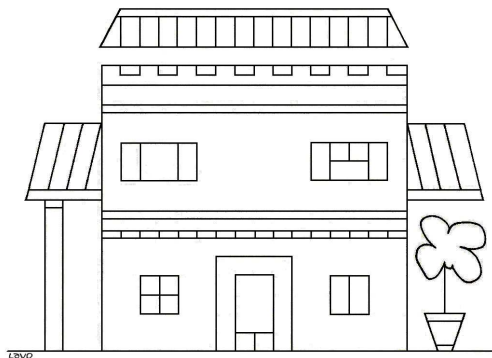
Appellation et couleur	GRAVES blanc	GRAVES rouge	GRAVES rouge	GRAVES rouge
nom	Château Bichon Cassignols	Le Petit Bichon	Château Bichon Cassignols	La Grande Réserve
sol	Sablo-Graveleux	Sablo-Graveleux	Graves caillouteuses	Graves caillouteuses
cépage	65% sémillon 35% sauvignon	70% merlot 30% Cabernet Sauvignon	55% merlot 45% Cabernet Sauvignon	50% merlot 50% Cabernet Sauvignon
élevage	Sur lies fines et en fûts	En cuves	En cuves et en fûts	En barriques
conservation	3 à 5 ans	3 à 5 ans	5 à 15 ans	8 à ...ans!
Associations mets	Apéritifs Poissons et Crustacés Cuisine exotique	Charcuteries Poissons et Crustacés Viandes rouges, blanches	Viandes rouges, blanches Gibiers Fromages	Apéritifs Viandes rouges, blanches Gâteaux au chocolat
Service	12 à 13°	14 à 17°	Décanter et servir 17/18°	Décanter et servir 17/18°

Nos vins ne sont pas traités contre les précipitations tartriques, ils peuvent présenter un dépôt naturel plus ou moins abondant

Nous vous souhaitons de passer de très agréables moments en compagnie de nos vus

Cordialement

Marie Jean François



Château Bichon Cassignols

50 avenue Capdeville 33650 LA BREDE tel: 05 56 20 28 20 fax 05 56 20 20 08
Courriel: bichon.cassignols@wanadoo.fr Site : www.bichonvins.com