



CHÂTEAU BLANCHE HERMINE

SAINT EMILION GRAND CRU

LE VIGNOBLE

Petit vignoble de 1,6Ha situé sur les communes de Saint-Émilion et Saint-Christophe-des-Bardes. Terroir d'Argiles profondes incrustées de calcaire en surface jusqu'à 80cm et composé d'argile bleue de Type Gley sur une roche mère de Calcaire à astéries. L'ensemble de notre parcelle est drainé en périphérie et en son centre transversal.

65% Cabernet Franc (clone 214) et **35% Merlot** (clone 343) sur porte greffe **M-Gt 101-14 clone759**

LA CULTURE – HVE3 RENFORCÉE – TAILLE PHYSIOLOGIQUE DOUCE

- Culture Intégrée (80% de traitement « bio »), « engrais » Biotope activateur bactérien issu de compost végétal et animal, travail sous le pied (désherbage aux lames et émotteurs à disques). Tous les fonds enherbés et semis d'automne de Trèfle, Vesse et Avoine un fond sur deux, couché au mois de mai à la floraison. **Vignoble suivi comme un Jardin**
- Taille au mois de Mars, en Guyot Simple et Double mixte, boutons et contres-boutons, charge adaptée à la mise en réserve. **Taille physiologique douce** guyot simple unidirectionnel ou mixte avec respect de l'allongement, épamprage optimal. But : renforcement du cambium.
- Quatre rameaux par aste, soit max 8 grappes ; Surface foliaire importante en palissage haut.
- Tisanes de compost et fertilisant maison à base de Petit lait, de levure et d'algues cendrées.
- Effeuilage partiel au levant, 3 vendanges en vert de fin juillet à mi-septembre
- Vendanges manuelles en petites caquettes de 15kg le 06/10/2014
- Rendement moyen de 32hecto/ha soit environ 6800 bouteilles.



LE CHAI

Cuve tronconique de 50hecto Lejeune Inox double peau thermo-régulée. Pompe Francesca technologie double cœur et pompe péristaltique. Tri de la vendange sur pied, éraflage et tri par ViniCube.

LA VINIFICATION

Départ de fermentation (protection CO2) puis macération "pré-fermentaire" à froid (8°C) après ensemencement de levures indigènes (réalisation d'un pied-de-cuve 5 jours avant vendanges) pendant 3 à 4 jours accompagné de nombreux remontage afin d'extraire la couleur et le fruit du raisin. Réchauffement de la cuve à 24/25 degrés puis nombreux petits remontages (4/j pour 2 volumes jusqu'à 1040 de densité = 7% Alc). 1 délestage à 1020, puis 1 volume en 2 remontages/jour jusqu'à fin de Fermentation. Principe de fermentation rapide et complète afin d'éviter toute déviation. Sur ce millésime riche, l'extraction en douceur est allé jusqu'au lessivage du marc soit 14 jours après fin de FA. un délestages accompagné de petits remontages journaliers à 30% de volume. Après écoulage et sans ajout des jus de presse, Fermentation Malo-lactique en cuve elle aussi complète et rapide, pour préserver le fruit.

L'ELEVAGE

Entonnage en fûts de chêne neufs (70%) et d'un vin (30%)(4 tonneliers dont principalement Ameline de Tonnellerie Bordelaise), 2 soutirages, ouillage réguliers, Elevage de 12 mois en barrique et 6 mois assemblé en cuve pour une bonne polymérisation colloïdale garante d'une bonne stabilité tannique. Léger collage à l'œuf liquide, Filtration légère avant Mise en Bouteille le 05 Juillet 2016.

Capacité de garde supérieure à 15 ans

Livré en carton de 6 à plat.

2014