

2016

PETITE HERMINE

SAINT EMILION GRAND CRU

DU CHATEAU BLANCHE HERMINE

LE VIGNOBLE

Petit vignoble de 2.2Ha situé sur la commune de Saint Christophe des Bardes.

Terroir d'Argiles profondes incrustées de calcaire en surface jusqu'à 80cm et composé en sous-sol d'argile bleue de Type Gley sur une roche mère de Calcaire à astéries.

L'ensemble de notre parcelle est drainée en périphérie et en son centre transversal ainsi la Vigne est parfaitement protégée de tout risque de stress hydrique en période de forte chaleur que d'excès d'eau en cas de fortes précipitations continues.

85% Merlot (clone 343) et **15% Cabernet Franc** (clone 214)
sur porte greffe M-Gt 101-14 clone759

LA CULTURE

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.

Vignoble suivi comme un Jardin

- Taille au mois de Mars, en Guyot Simple et Double, boutons et contres-boutons, charge raisonnée.

quatre rameaux par aste, soit max 8 grappes ; Surface foliaire importante en palissage haut.

- Effeuilage partiel au levant, 3 vendanges en vert de fin juillet à mi-septembre

- Vendanges manuelles en petites caquettes de 15kg le 28/09/2016

- Rendement moyen de 42hecto/ha.

LE CHAI

Cuve cylindrique avec grande surface de contact, de 50hecto Lejeune Inox thermo-régulée. Pompe Francesca technologie cœur double pistons.

LA VINIFICATION

Macération pré-fermentaire à froid avec levurage et enzymage sélectionnés. Réchauffement de la cuve à 24/25 degrés puis nombreux petits **remontages** (4/j pour 2 volumes jusqu'à 1040 de densité = 7% Alc). Un **délestage** à 1020 pour une meilleure extraction, puis 1 volume en 2 remontages/jour jusqu'à fin de Fermentation. Principe de fermentation rapide et complète afin d'éviter toute déviation. Le millésime 2016 a permis **l'extraction en douceur** jusqu'au lessivage du marc soit environ 2 semaines après fin de FA. avec un ou plusieurs délestages accompagnés d'un petit remontage journalier à 60% de volume. Après **écoulage** et 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 (30%), d'un vin (30%) et de deux vins (40%)(4 tonneliers dont principalement Ameline de Tonnellerie Bordelaise) et 1 à 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** au début de Juillet.



Capacité de garde supérieure à 10 ans
Livré en carton à plat de 6