

PETITE HERMINE

SAINT EMILION GRAND CRU

DU CHATEAU BLANCHE HERMINE

LE VIGNOBLE

Petit vignoble de 2,8Ha situé sur les communes de Saint-Émilion et 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 d'hydromorphie excessive en cas de fortes précipitations continues ou au contraire de stress hydrique en période de forte chaleur.

92% Merlot (clone 343) et **8% Cabernet Franc** (clone 214)

sur porte greffe M-Gt 101-14 clone 759

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 contre-boutons, charge raisonnée, Taille physiologique douce guyot simple unidirectionnel ou mixte avec respect de l'allongement, épamprage optimal limitant les plaies cicatricielles.

- 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 et de jus de Lombric.

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

- Vendanges manuelles en petites caquettes de 15kg le 25/09/2018

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 et pompe péristaltique pour éviter de "mâcher" le vin.

LA VINIFICATION

Macération pré-fermentaire à froid après levurage indigène en pied-de-cuve. Nombreux remontage pour extraire couleur et fruit. Réchauffement de la cuve à 24/25 degrés puis **remontages** fractionnés (4/j pour 2 volumes jusqu'à 1020 de densité = 9% Alc). Un **délestage** à 1010 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 2017 a permis l'**extraction en douceur** jusqu'à mi-lessivage du marc soit environ 10 jours après fin de FA. Deux délestages accompagnés d'un petit remontage journalier à 60% puis 30% de volume. Après **écoulage** et ajout des jus de presse, **Fermentation Malo-lactique** en cuve elle aussi complète et rapide, pour préserver le fruit. **Entonnage** en fûts de chêne neufs (20%), d'un vin (30%) et de deux vins (50%) (2 tonneliers dont principalement Ameline de Tonnellerie Bordelaise) et 2 soutirages, ouillage réguliers, **Eleveage** 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 le 24/06/2020.



2018

Capacité de garde supérieure à 10 ans

Livré en carton à plat de 6