

VIGNOBLES Lopez

La passion, le plaisir et le partage depuis 1963

Château de l'Hermitage

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

AOC Bordeaux Supérieur Rouge 2020

Élevage en fût de chêne

Quelle histoire !

Les Vignobles Lopez proposent deux vins : le Château de l'Hermitage et le Château Lagrugère. L'exploitation est située à côté du plus petit village de France en superficie, Castelmoron d'Albret, où séjournait régulièrement Jeanne d'Albret, la mère d'Henri IV. L'histoire raconte que la suite du roi faisait halte sur les terres du Château de l'Hermitage, lors de ses passages vers la Navarre.

Les vignobles, situés sur les coteaux de l'Entre-deux-Mers, comprennent 40 hectares de vignes dont **2 hectares en AOC Bordeaux blanc** et **38 hectares en AOC Bordeaux rouge** et **AOC Bordeaux supérieur rouge**. Domaine familial du terroir bordelais, le Château de l'Hermitage et le Château Lagrugère sont exploités et mis en valeur depuis plus d'un demi-siècle par la famille Lopez. Depuis 2010, **Géraldine Lopez**, représentant la troisième génération, a repris les rênes du vignoble, rejointe par son mari, Olivier Lefebvre, en 2020.

Terroir

. Sol argilo-calcaire
. Âge moyen des vignes : 25 ans.
. **50% Merlot - 50% Cabernet Sauvignon**



Pratiques viticoles

. Taille en guyot double avec petites astes
. Enherbement complet
. Conversion en agriculture biologique depuis 2010. Labellisé « AB » depuis 2013

Vinification

Vendanges mécaniques à pleine maturité. Sélection parcellaire. Eraflée à la parcelle et foulée juste à l'encuvage. Macération pré-fermentaire à froid. Fermentation alcoolique à température basse, pour une meilleure conservation des arômes de fruit frais. Délestage et remontage cadencés pour une meilleure extraction.

Vieillissement en chêne neuf, d'un vin et deux vins pendant 10 à 12 mois suivant la structure du vin. L'assemblage final se fait 2 mois avant la mise en bouteille.

Commentaire de dégustation

Robe grenat soutenu. Nez racé, finement épicé et toasté, fruits noirs en arrière-plan. De la plénitude en bouche, présence svelte, riche, épicée, tanins fins bien enrobés. Belle construction, un générique convaincant qui mérite 3-5 ans de cave.

Température de service : 16°C à 18°C

CHÂTEAU DE L'HERMITAGE & CHÂTEAU LAGRUGÈRE 33540 Saint-Martin-du-Puy
05 56 71 57 58 - lopez@chateau-hermitage.com - www.chateau-hermitage.com - facebook.com/vignobleslopez