

La passion, le plaisir
et le partage depuis 1963

Château de l'Hermitage

Cuvée Sèm 2020

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 44 hectares de vignes dont **2,5 hectares en AOC Bordeaux blanc** et **41,5 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 : 35 ans.
. **100% Sémillon**

Vinification

(sans So2 sur la phase d'élaboration)

Parcelle unique sur une croupe de calcaire avec une exposition Nord-Est. Nous effeuillons cette parcelle des 2 côtés mi-août afin que les raisins mûrissent correctement. Ces raisins sont ramassés très tôt dans la nuit pour un pressurage à une température basse, afin de conserver les arômes fragiles.
La fermentation alcoolique se fait également à une température basse (10°C) pour une meilleure conservation des arômes de fruits frais et de fruits exotiques.
Une partie de la cuvée Sèm fait sa fermentation malolactique (FML) en barrique neuve et l'autre partie est élevée en garde vin inox, sans faire sa FML. Nous filtrons au filtre tangentiel afin d'éviter tout risque de déviation.



Pratiques viticoles

. Taille en guyot double avec petites astes
. Enherbement complet avec un travail uniquement sous le rang.
. Vignoble 100% en agriculture biologique depuis 2013

Commentaire de dégustation

Ce vin a une couleur très brillante : jaune vif.
Il faut l'ouvrir un peu à l'avance afin que sa complexité aromatique vous transporte !
Un 100% sémillon qui vous surprendra par sa bouche ample et pleine de fruits exotiques.
La présence de bois apporte une belle persistance fine et élégante.
Un équilibre nez/bouche bien fait.
Ce vin accompagnera parfaitement vos plats ou vos fromages .

Température de service : 14°C à 15°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