

VIGNOBLES Lopez

La passion, le plaisir et le partage depuis 1963

Château de l'Hermitage

AOC Bordeaux Supérieur Rouge 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 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, tri manuel à l'entrée du chai. Sélection parcellaire. Eraflée à la parcelle et foulée juste à l'encuvage. Macération pré-fermentaire à froid. Fermentation alcoolique à basse température pour une meilleure conservation des arômes de fruit frais. Délestage et remontage cadencés pour une meilleure extraction des arômes et de la couleur. Durée de travail sous marc : 3 à 4 semaines.

Commentaire de dégustation

Merlot, cabernet-sauvignon et petit verdot sont unis pour le meilleur dans ce vin qui vise l'expression du fruit et qui n'a donc pas connu le bois. Objectif pleinement atteint: au nez, du fruit confituré (cassis, myrtille); en bouche, du fruit encore mais aussi un beau volume, du gras, du charnu, des tanins affinés. On se régale !

Guide Hachette 2023,
Appréciation : 2 étoiles

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