

# Château L'Escarderie



6 rue de Goffre

33240 St Germain de La Rivière

[www.lescarderievins.com](http://www.lescarderievins.com) - 0613617667 - [lescarderievins@orange.fr](mailto:lescarderievins@orange.fr)

## CHÂTEAU L'ESCARDERIE

Appellation : AOC Fronsac, 5 ha d'un seul tenant

Terroir :

Sol argilo-calcaire et sablo-limoneux en coteaux surplombant la rivière Dordogne, exposition sud.

Cépages :

Merlot (85%), Cabernet Franc (15%)

Âge moyen des vignes : 30 ans

Culture :

Agriculture Biologique (conversion depuis 2015)

Vendanges, travaux d'hiver et nombreux travaux en vert effectués à la main.

Production : 1450 bouteilles

Vinification et élevage :

Tri et égrappage total. Chai semi-enterré en gravitaire.

Fermentation sur levures indigènes.

Elevage en barriques de chêne français et jarres de terre cuite de France.

Intrants limités au strict minimum et teneur en sulfites volontairement faible (31mg/hl, autorisé en bio 100mg/hl)

Dégustation :

Château l'Escarderie se distingue par une rondeur exceptionnelle, une expression très équilibrée des arômes sur un corps franc et élégant.

Durée de garde : 8-12 ans

Température de service : 18°C

Alcool : 13,5%



Depuis mai 2015, la famille Schmid-Haguenin s'applique à redonner vie au Château L'Escarderie. Engagés en Agriculture Biologique en vue d'une certification en 2018, les propriétaires mettent un point d'honneur à faire un vin vrai, le plus naturel possible.

Les vendanges et de nombreux travaux se font manuellement. Le chai du XIXème siècle, de conception semi-enterrée très astucieuse, permet une régulation naturelle de la température et un apport de la vendange en gravitaire. Ce ne sont que les levures naturellement présentes sur les baies qui vont déclencher la fermentation.

Pendant tout le processus de vinification et de la maturation, un œnologue professionnel assure le suivi. Une maîtrise irréprochable de l'état sanitaire permet de réduire considérablement la quantité de soufre nécessaire pour une bonne garde du vin.