

Château L'Escarderie



6 rue de Goffre
33240 St Germain de La Rivière
www.lescarderievins.com - 0613617667

Passion

de 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 (60%), Cabernet Franc (40%)

Âge moyen des vignes : 20 ans

Culture :

Agriculture Biologique (conversion depuis 2015)
Vendanges, travaux d'hiver et nombreux travaux en vert effectués à la main.

Production : 8600 bouteilles

Vinification et élevage :

Tri et égrappage total. Chai semi-enterré en gravitaire.
Fermentation sur levures indigènes, élevage traditionnel en cuve ciment (11 mois).
Intrants limités au strict minimum et teneur en sulfites volontairement faible (44mg/hl, autorisé en bio 100mg/hl)

Dégustation :

Passion est un vin rouge d'une couleur intense, avec des arômes de fruits rouges et une note fruitée ample. Il présente une longueur en bouche exceptionnelle. C'est un produit typique de ce terroir qui a une tradition millénaire pour la production de vins rouges de qualité.
Durée de garde : 5-8 ans
Température de service : 18°C



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.