

Château L'Escarderie



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

Summertime

de l'Escarderie

Appellation :

Vin de France rosé

Terroir :

Sol argilo-calcaire et sablo-limoneux en coteaux surplombant la rivière Dordogne

Cépages :

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

Âge moyen des vignes : 20 ans

Production : 900 bouteilles

Culture :

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

Vinification et élevage :

Egrappage total, vinification sur presse directe. Chai semi-enterré en gravitaire. Fermentation sur levures indigènes. Intrants limités au strict minimum.

Dégustation :

Summertime est un rosé d'une couleur soutenue, due à l'utilisation de baies à complète maturité. Des arômes de fraise confite sur une attaque franche. Une bouteille féminine et tendance, rebouchable grâce au bouchon verre.

Température de service : 8-10°

Alcool : 13,6 %



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 bandages 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.