



Château Les Fermenteaux

Stéphane HERVE

L'occupation que vous préférez ?

Etre dans mes vignes, la pêche, passer des moments avec ma fille

L'animal que vous voudriez être ?

Un tigre

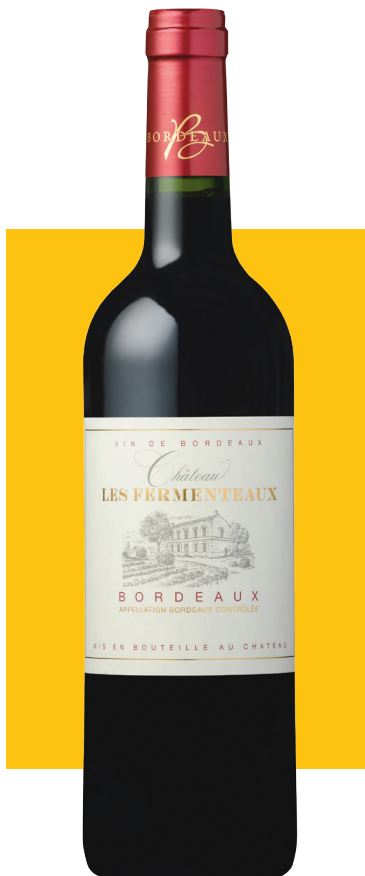
Ce que vous aimez dans le vin ?

L'élevage du vin, le travail en cave

Le don de la nature que vous voudriez avoir ?

Pouvoir prédire l'avenir

Mes grands-parents ont acheté la propriété dans les années 20, sans se consacrer pour autant à la vigne ; ils cultivaient un peu de tout. Quand je suis devenu propriétaire du domaine en 1995, j'y ai consacré tout mon amour pour le vin : j'ai planté en rouge et construit un chai de vinification. Aujourd'hui, le vignoble s'étend sur vingt-cinq hectares dont vingt de rouge. Je passe beaucoup de temps dans mes vignes, sans jamais m'en lasser. Ce que je préfère ? L'élevage des vins, le travail en cave.



Château Les Fermenteaux

BORDEAUX

Village : St Caprais / St Aubin

Surface totale du vignoble : 25 hectares

Type de sols : Sableux, Argilo-limoneux

Assemblage de cépages : 70 % Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon, 5 % Cabernet Franc et 5 % Malbec

Vinification et élevage : Levurage, remontage et délestage, adaptation par rapport à la structure du vin. Maîtrise des températures. Fermentation de 3 semaines. Elevage en cuve inox et ciment.

Notes de dégustation : La robe rouge violacée est soutenue. Le nez gourmand sur le fruit évoque la groseille, la mûre et la cerise. En bouche, une belle matière enrobée par des tanins souples, s'équilibre sur les fruits rouges d'été. La finale est franche, soulignée par de discrètes notes d'épices et de bois.

Accords mets et vins : Viandes rouges au barbecue

Récompenses :

Millésime 2015 : Médaille d'Or Concours International de Lyon 2016, Médaille d'Or CWSA 2016, Médaille d'Or Gilbert & Gaillard 2016

Millésime 2016 : Médaille d'Or Sakura Awards 2017, Médaille d'Argent Concours International de Lyon 2017