



Château Les Fermenteaux

Stéphane HERVÉ

L'occupation que tu préfères ?

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

L'animal que tu voudrais être ?

Un tigre

Ce que tu aimes dans le vin ?

L'élevage du vin, le travail en cave

Le don de la nature que tu voudrais avoir ?

Pouvoir prédire l'avenir

Mes grands-parents ont acheté la propriété dans les années 1920, 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. 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 : Saint-Caprais, Saint-Aubin-de-Blaye

Surface totale du vignoble : 25 hectares

Terroir : Sols limono-sableux, sableux et argilo-limoneux – 15 ans d'âge moyen – Exposition Sud-Est

Vinification et élevage : Vendanges mécaniques fin septembre. Vinification en cuves inox. Levurage, remontage et délestage, adaptation par rapport à la structure du vin. Maîtrise des températures. Fermentation de 3 semaines. Élevage en cuve inox.

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

Commentaires 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

