

L'HERMAS BLANC

CÉPAGES : Vermentino 70 %, Roussane 20 %, Chenin 10 %

DÉGUSTATION : L'Hermas blanc s'ouvre sur un très joli nez aux notes d'agrumes et de fruits exotiques. En bouche, sa grande fraîcheur et son gras s'exprime avec une impression saline en finale. Sa belle minéralité, très présente, se développe d'autant plus en vieillissant. La finesse caractérise ce vin.

TERROIR ET CULTURE : La vigne de blanc a été plantée sur des argiles à dominantes de grès. Le terroir profond permet d'éviter tout stress hydrique et d'avoir une vendange précoce. Le fruit et la fraîcheur du raisin sont ainsi préservés. Pour une pleine expression du terroir, la vigne est taillée en gobelet bas palissé et les traitements se font à base de soufre et de cuivre. Le travail manuel est privilégié. Le raisin est récolté à la main, en caisses.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : L'assemblage se fait dès la récolte pour pouvoir bénéficier des différentes maturités des cépages. Pressurage direct avec un léger débourage. Les fermentations sont naturelles, sans levures ni enzymes... Elles se font directement dans des demi-muids de 700 litres dans lesquels les vins sont élevés sur lies pendant 12 mois. Les chauffe vont de légères à moyennes, sans bousinage. Les vins sont peu bougés et sont non filtrés pour éviter les manipulations et garder un vin vivant.