



## Château l'Escarderie « Passion »



### Type de vin

Rouge



### Appellation & Région viticole

Fronsac | Bordeaux



### Cépages

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



### Producteur

Famille Schmid-Haguenin à Saint-Germain-de-la-Rivière (33240)



### Commentaire

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.



### Dégustation

Amphora est une cuvée élevée en amphores de terre cuite. Le tannin du fruit sans celui du chêne, des intrants limités au strict minimum et une teneur en sulfites volontairement faible. Un fruit très présent, enveloppé du velours et de la minéralité de l'amphore. D'une grande souplesse, Amphora propose une attaque franche qui affirme son caractère sur des tanins exclusivement issus du fruit, suivi d'une fin de bouche sur des notes minérales.



### Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Carton de 6 - 2018