

L'HERMAS BLANC 2023

IGP Saint Guilhem le Désert



UN TERROIR PRECOCE

Terroir profond à dominante d'argiles, sans stress hydrique qui favorise une vendange précoce et ainsi préserve le fruit et la fraîcheur du raisin.

CEPAGES :

Vermentino 70 %, Roussane 20 %, Chenin 10 %

UNE CULTURE BIO :

100 % soufre, cuivre et huiles essentielles.
Labours légers avec travail d'intercep
Vigne taillée en gobelet bas, palissée.
ébourgeonnage à cœur et vendange en vert selon les millésimes et les cépages.
Vendanges manuelles.
Rendements de 25hl/ha.

UNE VINIFICATION NATURELLE

Levures indigènes, fermentations naturelles.
Assemblage des 3 cépages dès la récolte.
Pressurage direct avec un débourbage léger.

UN ELEVAGE DOUX

Entonnage précoce.
Élevage 6 mois en demi-muids de 700 L.
Pièces soigneusement sélectionnées avec des chauffes légères à moyennes sans bousinage.

Vin peu bougé et non filtré avec pour seul intrant une dose minime de soufre.

En agriculture bio 

UN VIN TENDU :

L'Hermas blanc 2023 a une robe limpide et lumineuse qui annonce un millésime tendu, sur la fraîcheur.

Il s'ouvre sur un très joli nez aux notes d'agrumes, de fruits exotiques et de poire.
Un vin droit, salin qui évoluera dans la minéralité.