

CHÂTEAU L'ERMITE D'AUZAN.
Auzan



- Terroir enrichi de galets roulés duranciens accumulés durant l'ère quaternaire.



- 40 % Syrah, 30 % Mourvèdre, 30 % Grenache.
Age des vignes : 25 ans.
Rendement : 50 hl/ha.



- Refroidissement de la vendange. Macération à froid pendant 3 jours. Fermentation thermo-régulée, délestages, microbullage.



- Robe grenat. Notes de fruits rouges (framboise), d'épices et de réglisse. A servir légèrement rafraîchie pour exhaler la bouche longue et chaleureuse dotée de tanins souples.



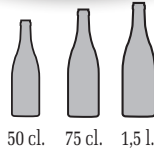
- Viande rouge (côte de bœuf, côtelette d'agneau aux herbes de Provence), petit gibier à plumes, fromage fermier.



- 16° à 18° C.
Garde : 5 ans.



Capsule à vis



50 cl.

75 cl.

1,5 l.



Notes :

.....

.....

CHÂTEAU L'ERMITE D'AUZAN

1301, chemin d'Auzan – 30800 Saint-Gilles – France

Tél : +33 (0)4.66.87.04.49

www.lermitedauzan.com – E-mail : contact@lermitedauzan.com

– 111 –