

CHATEAU L'ERMITE D'AUZAN.
Sainte Cécile



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



- 45 % Syrah, 45 % Mourvèdre, 10 % Grenache Noir.
Rendement : 40 hl/ha.
Sélection parcellaire des plus vieilles vignes.



- Refroidissement des moûts.
Phase pré-fermentaire de 3 jours. Fermentation thermo-régulée.
Affinage en barriques de 400 litres pendant 1 an, dont 33 % de bois neufs.



- Équilibre entre force du fruit et affinage maîtrisé qui développe en finesse des arômes épicés. Même jeune, il offre un tanin souple.



- Viande rouge marinée, gibier, fromage de caractère.



- 16° à 18° C.
Garde : 4 à 6 ans.



75 cl.



1,5 l.

Notes :

.....

.....

CHATEAU 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

– 117 –