

CHATEAU L'ERMITE D'AUZAN.

Auzan



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



- 60 % Roussanne, 20 % Viognier, 20 % Grenache.
Age des vignes : 20 ans.
Rendement : 50 hl/ha.



- Vinification à basse température et élevage sur lies fines permettant d'amplifier l'expression des arômes.



- Robe jaune aux reflets verts. L'harmonie de cet assemblage confère un nez de fruits blancs (pêche, litchi) et de pollen. En bouche : un parfait équilibre entre fraîcheur et longueur.



- A découvrir à l'apéritif ou accompagné de Tellines persillées, poisson ou viande blanche avec de la crème...



- 12° à 14° C.
Garde : 2 à 3 ans.



Capsule à vis



50 cl.



75 cl.



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

– 107 –