

CHATEAU L'ERMITE D'AUZAN.
Sainte Cécile



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



- 100 % Mourvèdre.
Age des vignes : 25 ans.
Rendement : 40 hl/ha.



- Saignée après 24h.
Fermentation en barrique neuve de 400 litres.
Affinage sur lies avec bâtonnage pendant 3 mois.



- L'originalité de son encépagement et de son affinage en barrique confère à ce rosé atypique des reflets pivoines et des saveurs corsées et exotiques.
Remarquable longueur en bouche.



- Accompagne idéalement les cuisines safranées, épicées et exotiques, brochettes de gambas, sushi, rougets grillés...



- 10° à 12° C.
Garde : 2 à 4 ans.



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

– 115 –