

« Dune » Gris



- Sable dunaire pauvre en limons et argiles.



- Grenache, Carignan.
Age des vignes : 15 à 20 ans.
Rendement : 85 hl/ha.



- Refroidissement de la vendange.
Pressurage doux et sélection rigoureuse des jus.
Débordage statique à 10° C.
Fermentation maîtrisée à 17° C.
Élevage en cuve de 5 mois sur lies fines.



- Robe pâle et délicate.
Nez fin avec des notes de pamplemousse rose et de pêche blanche.
Bouche tendre et fraîche, très bel équilibre.



- Idéal en apéritif, sur grillades, tous types de poissons grillés, cuisine asiatique et orientale.



- 10° à 12° C.
Garde : 2 ans.



Capsule à vis



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