

CHÂTEAU L'ERMITE D'AUZAN.



Languedoc roussillon
Château l'Ermitage d'Auzan
Cuvée « Epicuria » 2020 - Bio,
AOP Costières de Nîmes

Cette cuvée du Château l'Ermitage est un vin de caractère 100% mourvèdre.

Croquant en bouche, il est juteux et possède une belle texture veloutée !

Type de vin : Rouge

Cépages : 40% Syrah, 30% Mourvèdre, 30% Grenache

Description : Age du Vignoble : 25 ans

Vinification : Vendange entièrement égrappée, sélection de nos meilleurs terroirs. Fermentation traditionnelle de 15 jours pour équilibrer les tanins et les anthocyanes. Ce contenant respecte au mieux les caractéristiques gustatives des vins rouges méridionaux.

Dégustation :

A l'oeil: Robe grenat franc et brillant. Nez distingué aux arômes de bourgeons de cassis, accompagné d'une touche de vanille et de cannelle.

En bouche : Bouche pleine et ample, dotée de tanins souples et enrobés.

Température de service : 16°C à 18°C

Accords Mets-vin : CViande rouge (côte de Bœuf, Cotelette d'Agneau aux herbes de provence), fromages.

Garde : Agréable dès à présent et durant les cinq prochaines années