



Vallée du Rhône

CUVÉE SAINTE CÉCILE BLANC 2018

Château L'Ermitage

Millésime : 2018

Cépages : 70% Roussanne, 20% Viognier, 10% Grenache

Appellation : AOP COSTIÈRES DE NIMES

Couleur : Blanc

Description : Age du Vignoble : 30 ans

Vinification : Les raisins sont récoltés tôt le matin afin de préserver leurs arômes de fruit frais. La vendange est entièrement égrappée avant d'être pressée à faible pression. Le moût est refroidi à 6°C pour le clarifier naturellement. La vinification à basse température (16°C) et l'élevage de 3 mois en barriques neuves de 400 L. Françaises, avec batonnage sur lies, apporte plus de complexité aux arômes du Viognier et de la Roussanne.

Dégustation : Robe jaune soleil. L'harmonie de cet assemblage confère un nez de fruits blancs (pêche, litchee), d'amandier, de miel et de pollen de fleurs blanches (Rosacée).

En bouche : L'élevage en bois permet d'enrober tous ces arômes avec des notes de viennoiserie et de noisette. Très bel équilibre entre la fraîcheur de la Roussanne et le corps du grenache. Persistant en bouche.

Mets : Apéritif élégant, omelette truffée, poisson ou viande blanche à la crème : (Turbot crème forestière) ou viande blanche (Poulet de Bresse en sauce).

Garde : Agréable dès à présent et durant les 2 à 4 prochaines années. Se déguste entre 12° et 14°C.