



**Vallée du Rhône**  
**EDONIST 2016**  
**Château L'Ermitage**

**Millésime :** 2016

**Cépages :** 1/2 Mourvèdre, 1/2 Syrah

**Appellation :** AOP COSTIERES DE NIMES

**Couleur :** Rouge

**Description :** Age moyen des vignes : 40 ans

**Terroir :** enrichi de galets roulés duranciens, accumulés durant l'ère quaternaire.

**Rendement :** 32hl / ha - Sélection parcellaire.

**Vinification :** écoulage de la fin des jus de goutte en barriques neuves de 400 litres.  
Fermentation malolactique en fûts, puis élevage de 2 ans.

**Dégustation :** Arôme cerise et notes minérales.  
Intensité, amplitude et finesse.  
Il exprime parfaitement le terroir des Costières.  
Robe épanouie rubis.

A déguster entre 16 et 18 °C

**Mets :** Gibiers (chevreuil, lièvre), chapon, carré d'agneau au thym, filet de lotte en croûte d'ail.

**Garde :** à découvrir aujourd'hui et à oublier durant 6 à 10 ans