



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

**Millésime** : 2016

**Cépages** : Mourvèdre

**Appellation** : AOP COSTIERES DE NIMES

**Couleur** : Rouge

**Terroir** : enrichi de galets roulés duranciens accumulés durant l'ère quaternaire.  
Rendement : 30 hl/ha.

**Vinification** : Fermentation et élevage durant 1 an en cuve bois tronconique de 40hl.

**Dégustation** : Vin de caractère au fruit croquant en bouche. Il est juteux et jouit d'une belle texture veloutée.

A déguster entre 16 et 18 °C

**Mets** : Viande rouge (côte de boeuf, côtelette d'agneau aux herbes de Provence), gibiers, fromages fermiers.

**Garde** : 5 à 10 ans