Dune Gris

Cépages : Grenache, Carignan
Âge des vignes : 15 à 20 ans
Rendement : 85hl/ha

Sols : Sable dunaire pauvre en limons et argiles

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

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

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

Température de service : entre 10°C et 12°C
Garde : 2 ans

Château l'Ermite d'Auzan
SARL Vignobles Castillon 1301 Chemin d'Auzan 30800 Saint-Gilles
Tél.: +(33)04 66 87 04 49
contact@lermitedauzan.com
Site web : https://www.lermitedauzan.com