



Château l'Ermite d'Auzan

Costières de Nîmes – Sainte Cécile Blanc



Zona:	Saint Gilles – Côte du Rhône Sud
Vitigno:	70% Roussanne -- 20% Viognier – 10% Grenache
Terreno:	ciottoli del quaternario
Esposizione:	Sud
Età media della vigna:	30 anni
Vendemmia:	Meccanica
Vinificazione:	Acciaio
Fermentazione:	a temperatura controllata
Affinamento:	barrique 3 mesi con bâtonnage
Gradazione alcolica:	13,5°
Temperatura di servizio:	8°-10°
Solfiti totali:	90 mg/L

I grappoli vengono colti la mattina molto presto per preservare gli aromi di frutti freschi.

Colore giallo sole. L'armonia dell'assemblaggio conferisce al naso aromi di frutti bianchi (pesca e litchies), di mandorla, miele e polline di fiori bianchi. L'affinamento in legno permette di vestire questi aromi con note di pasticceria e nocciola.

Bell'equilibrio tra la freschezza del Roussanne ed il corpo del Grancahe. Persistente al palato.

Abbinamenti

Aperitivo elegante, si sposa con omelette anche tartufata, pesce, carni bianche.



- Robert Parker 2013: 91/100
- Robert Parker 2014: 91/100
- Robert Parker 2015: 91/100
- Décanter 2015: 16.25/20
- Guida Hachette 2016: 1 stella
- Robert Parker 2016: 91/100
- Guida Bettane & Dessauve 2017: 15/20 Coup de Cœur ♥
- Guida Hachette 2019: 1 stella
- Guida Hachette 2020: 2 stelle
- Hallenge Millésime Bio 2021: **Oro**



via garibaldi 42 _ 20811 cesano maderno
tel. 0362.502386 _ cell. 393.8246304
info@chicchedichampagne.it
www.chicchedichampagne.it
facebook.com/chicchedichampagne
instagram.com/chicchedichampagne



**Chicche
di Vino**