

« Dune » Gris de gris



- Sable dunaire pauvre en limons et argiles.



- Grenache, Carignan.
Age des vignes : 15 à 20 ans.
Rendement : 85 hl/ha.



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



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



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



- 10° à 12° C.
Garde : 2 ans.



75 cl. 1,5 l.



Notes :

.....

.....

Château L'Ermitage

1301 chemin dit de la Saou – 30800 Saint-Gilles – France

Tél : +33 (0)4.66.87.04.49 – Fax : +33 (0)4.66.87.16.02

www.chateau-ermitage.com – E-mail : contact@chateau-ermitage.com