

VIN DE FRANCE

« GAVROCHE » 2023

L'Hermitte d'Auzan



Situation : Les Traces du Vignoble remontent au XII^{ème} siècle. L'Ermitage des Costières produisait le vin pour les pèlerins de Saint Jacques de Compostelle. La première cave du Château l'Ermitage fût construite début 1800. Aujourd'hui le domaine s'étend sur 80 hectares. Le vignoble bénéficie d'une exposition Sud, dominant la Camargue. L'été il profite d'un micro climat marin, cette brise marine

permet de préserver la fraîcheur des vins.

C'est la 3^{ème} génération de la famille Castillon qui se succède au Château l'Ermitage. Aujourd'hui Michel et son fils Jérôme s'attachent à partager leur passion du vignoble et de la vinification.

Cépage : Grenache 80% et Syrah 20%

Terroir : Grès Rhodanien.

Température de Service : 15 à 16 °C

Potentiel de Garde : A déguster sur la jeunesse du fruit.

Observations : Cette cuvée méridionale du Rhône est ce que l'on cherche dans un « vin de copains » : une robe soutenue d'un rouge profond, un nez riche en fruits, une bouche juteuse aux saveurs gourmandes de fruits noirs (cerise burlat, mûre sauvage et pruneaux), une belle concentration, des tanins « civilisés », une pointe d'épices et la fraîcheur sont au rendez-vous. Bref, un vin convivial, élégant et original... Faites-vous une idée !

Quelques accords : Grillade de bœuf, Potée Lyonnaise...

