



Château L'Ermitage - Sainte Cécile



Domaine	Château L'Ermitage
Pays et région d'origine	France - Rhône sud
Dénomination	AOC Costières de Nîmes



Couleur	Blanc
Nom de la cuvée	Sainte Cécile
Millésime	2019
Cépages	70% Roussanne, 10% Grenache Blanc, 20% Viognier
Elevage	Barriques de 400 litres durant 3 mois
Prix	11,80 € 11,30 € pour les recommandes

Histoire du Domaine

Le Château L'Ermitage était au XIème siècle la possession des Ermites de l'ancienne Abbaye de Sainte Cécile d'Estagel, étape du pèlerinage de Saint Jacques de Compostelle. Depuis une trentaine d'années, Michel et Jérôme Castillon cultivent et vinifient les 80 Ha du vignoble.

Sur ce terroir Rhodanien, sont cultivés les cépages nobles de la vallée du Rhône qui permettent de produire de très belles cuvées comme ce blanc Sainte Cécile mais encore (et nous vous le conseillons vivement), le rosé Cuvée Sainte Cécile.

Caractéristiques du vin

La robe est jaune aux reflets légèrement verts. En bouche et au nez, on découvre de très belles notes de fleurs blanches et de pêches. La Grenache apporte du gras et de la rondeur alors que la Roussanne apporte l'acidité nécessaire. Un parfait équilibre entre fraîcheur et longueur. Un vrai vin de plaisir comme nous les aimons.

Consommation et garde

Température de consommation idéale:

Accord Mets vin:



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale:

Ce que j'ai pensé de ce vin



Ok, mais bof



Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait



Une belle découverte



Génial ! J'en veux encore !

Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

Contacts

Pierre Longueville - 0497/517.583
Yves Lacomble - 0486/360.642

Ce vin vous a plu?

Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à info@mywinebox.be