



Château L'Ermité d'Auzan - Auzan



Domaine Château L'Ermité d'Auzan

Pays et région d'origine France - Rhône sud

Dénomination AOP Costières de Nîmes



Couleur Rouge

Nom de la cuvée Auzan

Millésime 2023

Cépages 40% Syrah, 30% Mourvèdre, 30% Grenache

Élevage Élevage en cuve Inox

Prix 960,00 €

920,00 € pour les recommandes

Histoire du Domaine

Le **Château L'Ermitage**, situé à Costières de Nîmes, tire son nom d'un ermitage du XI^e siècle, autrefois propriété des ermites de l'Abbaye de Sainte-Cécile d'Estagel, sur la route du pèlerinage de Saint-Jacques-de-Compostelle.

Depuis plus de 30 ans, **Michel et Jérôme Castillon** perpétuent l'histoire du domaine en cultivant avec passion les **80 hectares de vignes**, dans le respect du terroir rhodanien. Le domaine valorise les **cépages nobles de la vallée du Rhône**, donnant naissance à des cuvées authentiques, expressives et généreuses.

Caractéristiques du vin

Ce millésime 2023 se distingue par une **robe grenat soutenue, brillante et limpide**. Le **nez est élégant et racé**, porté sur des arômes de **bourgeons de cassis**, avec une subtile touche de **vanille** et de **cannelle**. En bouche, l'assemblage Syrah-Mourvèdre-Grenache exprime toute la typicité des Costières, entre structure, fruit et fraîcheur.

Consommation et garde

Vin à boire dès maintenant mais vous pouvez le conserver jusqu'en 2028. A carafier 30 minutes.

Température de consommation idéale: 14 à 16°C

Accord Mets vin:

Ce rouge généreux accompagnera parfaitement une côte de bœuf grillée, saignante à souhait, des côtelettes d'agneau aux herbes de Provence, grillées ou rôties, ou encore une assiette de fromages affinés — tels que le Saint-Nectaire, la Tomme ou le Cantal — pour les amateurs de vins rouges en fin de repas.



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