



DOMAINE CHANTEPIERRE - TAVEL

Vitigno 50% Grenache noir, 50% Cinsault, Clairette, Picpoul, Bourboulenc, Syrah, Mourvedre e Carignan

Terreno Ciotoli, ardesia e sabbia
Vigne di 30 anni con una resa di 44 hl/ha

Vinificazione

Lunga macerazione dalle 48 alle 72 ore, dopo la pressatura, fermentazione da 10 a 15 giorni a bassa temperatura (13°-14°).

Note di degustazione

Colore rosè rubino intenso “occhio di pernice”. Al **naso** frutti di bosco, ciliegie.

In **bocca** potente, corposo, spezzato e persistente.

Ottimo come aperitivo, abbinato a salumi e a cibi saporiti.

Bottiglia 0,750 cl



ChampagneForYou



CHATEAU L'ERMITAGE - AUZAN

Vitigno 60% Roussanne, 20% Viognier, 20% Grenache bianco

Terreno Ciotoli depositati durante l'era quaternaria
Vigne di 20 anni con una resa di 50 hl/ha

Vinificazione

Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino per preservare i loro aromi fruttati. La raccolta viene completamente diraspata prima di essere pressata a bassa pressione. Il mosto viene raffreddato a 6 ° C per chiarirlo in modo naturale. La vinificazione a bassa temperatura (16 ° C) e l'affinamento sulle fecce fini amplificano l'espressione degli aromi. Viognier è coinvolto in questa miscela come sviluppatore di aromi.

Note di degustazione

Colore giallo dorato riflessi verdi.. Al **naso** frutta bianca, pesca e aromi di polline.

In **bocca** la Grenache ricopre tutti questi aromi con la sua audacia e rotondità. Roussanne porta l'acidità necessaria a qualsiasi grande vino bianco. Un perfetto equilibrio tra freschezza e lunghezza..

Ottimo come aperitivo, abbinato molluschi o carni bianche.

Bottiglia 0,750 cl



ChampagneForYou



CHATEAU L'ERMITAGE - AUZAN

Vitigno 50% Grenache, 25% Syrah, 25% Mourvèdre

Terreno Ciotoli depositati durante l'era quaternaria
Vigne di 25 anni con una resa di 50 hl/ha

Vinificazione

Uva completamente diraspata. Preselezione diretta rosé.

La fermentazione avviene sotto controllo della temperatura (18 ° C). Affinamento sulle fecce fini per 3 mesi.

Note di degustazione

Colore salmone rosato. Al **naso** un'esplosione di armoni, lampone e ribes.

In **bocca** fresco e ricco..

Ottimo come aperitivo, o abbinato a piatti speziati o di pesce.

Bottiglia 0,750 cl



ChampagneForYou



CHATEAU L'ERMITAGE - SAINTE CECILE

Vitigno 70% Roussanne, 20% Viognier, 10% Grenache

Terreno Ciotoli depositati durante l'era quaternaria
Vigne di 32 anni con una resa di 42 hl/ha

Vinificazione

Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino per preservare i loro aromi di frutta fresca. La raccolta viene completamente diraspata prima di essere pressata a bassa pressione. Il mosto viene raffreddato a 6 ° C per chiarirlo in modo naturale. La vinificazione a bassa temperatura (16 ° C) e l'affinamento di 3 mesi in barriques francesi nuove da 400 L. il battonage, porta più complessità agli aromi di Viognier e Roussanne.

Note di degustazione

Colore giallo dorato. Al **naso** l'armonia di questa cuvée conferisce sentore di frutti bianchi (pesca, litchi), mandorlo, miele e polline di fiori bianchi (Rosaceae). In **bocca** l'invecchiamento in legno permette di rivestire tutti questi aromi con note di Viennoiserie e nocciole. Molto bello l'equilibrio tra la freschezza della Roussane e il corpo di Grenache.

Persistente in bocca..

Elegante aperitivo, o abbinato a pesce o carne bianca.

Bottiglia 0,750 cl



ChampagneForYou



CHATEAU L'ERMITAGE - SAINTE CECILE

Vitigno 100% Mourvèdre

Terreno Ciotoli depositati durante l'era quaternaria
Vigne di 25 anni con una resa di 40 hl/ha

Vinificazione

Questo vino conferma la preferenza della maison per il Mourvèdre, una varietà piuttosto rara nella denominazione, in particolare vinificato in rosato.

Derivante dalla selezione della trama, questa varietà è stata raccolta in verde al fine di ottenere una concentrazione ottimale grazie alle basse rese (40 hl / ha).

La concentrazione tannica è aumentata da una vinificazione nel salasso di 24 ore. Una fermentazione in nuove botti di rovere da 400 L., seguita da una maturazione di 3 mesi in queste stesse botti, con agitazione, conferisce una complessità aromatica e dotandola di una sorprendente struttura in bocca.

Note di degustazione

Colore L'originalità del suo vitigno e questa maturazione in botte conferiscono a questo peeling atipico riflessi rosati e sapori corposi ed esotici.. Al **naso** evoca una torta di ribes su un letto di crema alla vaniglia..In **bocca** il palato, sostenuto da una buona acidità, esalta le note di frutta: litchi, lampone ... ricoperti di aromi di nocciola fresca.

Persistenza notevole in bocca.



ChampagneForYou



CHATEAU L'ERMITAGE - EPICURIA

Vitigno 50% Viognier, 50% Roussanne.

Terreno Ciotoli depositati durante l'era quaternaria
Vigne di 25 anni con una resa di 45 hl/ha

Vinificazione

Vinificazione e affinamento su fecce fini in vasche ovoidali, che consente l'espressione di aromi varietali senza l'influenza aromatica del legno.

Note di degustazione

Colore giallo dorato. Al **naso** esalta il fiore bianco con sentori di fiori di frutteto (pesca, nettarina). In **bocca** palato molto schietto e molto aromatico sulla pesca bianca, leggera tensione che porta freschezza ma molto ben bilanciata con il grasso portato dall'allevamento sulle fecce.

Elegante abbinato ad una spigola, un'aragosta o conchiglie St Jacques.

Bottiglia 0,750 cl



ChampagneForYou



“DUNE” GRIS DE GRIS

Vitigno Grenache e Carignan.

Terreno duna sabbia povera di limi e argille
Vigne di 15-20 anni con una resa di 85 hl/ha

Vinificazione

Le uve appena raccolte vengono raffreddate, pressatura soffice e accurata e selezione dei succhi.

Decantazione statica a 10 ° C fermentazione controllata a 17 ° C
Affinamento in fusti per 5 mesi sulle fecce nobili.

Note di degustazione

Colore rosa tenue.. Al **naso** fine con note di pompelmo rosa e pesca bianca..In **bocca** fresco ed equilibrato

Elegante abbinato ad una spigola, un'aragosta o conchiglie St Jacques,.

Bottiglia 0,750 cl

Magnum



ChampagneForYou