

Ermitage du Pic Saint Loup



Cuvée Sainte Agnès Blanc 2015

Limpide, brillant, reflet jaune paille. Le nez est expressif sur les fruits secs, fleur blanche, aubépine, pistache, note de miel, zeste d'orange. Après aération, on trouve les fruits à noyaux (pêche, litchi). L'attaque en bouche est ample et précise. On retrouve les fruits secs, le zeste d'orange. La finale est ample et fraîche.

Typicité du sol :	Argilo-calcaire Dolomit
Rendements :	30 Hl / Hectare
Vinification :	Méthode traditionnelle. Vinification et élevage en fût de chêne et foudre
Potentiel de garde :	5 à 6 ans
Assemblages :	50% Roussanne 20% Clairette 20% Grenache blanc, gris 10% Marsanne
Dégustation :	12 -15° C