



DOMAINE SAINT HILAIRE

Advocate

CABERNET SAUVIGNON - MERLOT 2016



Terroir: Argilo-calcaire

Cépages: 30 % Cabernet Sauvignon 70 % Merlot

Vinification: Vinification traditionnelle avec macération préfermentaire à froid ; maîtrise des températures pendant fermentation alcoolique (24 – 27 °C). Remontages et délestages avec micro oxygénation. Fermentation malolactique en barriques. Détermination de l'assemblage après élevage en fûts.

Elevage: En demi-muis de chêne français de 400 litres pendant 10 à 12 mois.

Caractère: Vin aux arômes de cerise noire et de prune qui vont évoluer avec le temps pour donner des notes de truffe, de cèdre et de café. Bel équilibre et longueur en finale.

Teneur alcoolique: 14,5 %

Acidité: 3,6 g/l

Bouchage: Diam 3 cork

Habillage: Bouteille tradition Bordelaise avec contre étiquette bilingue Français/Anglais.

Domaine Saint Hilaire, 34530 Montagnac, France

Tel : 0033 (0) 4 67 24 00 08

e: info@domainsaint-hilaire.com w: www.domainsaint-hilaire.com