



# DOMAINE SAINT HILAIRE

## *Advocate*

### CHARDONNAY 2017



**Classification:** IGP Pays d'Oc

**Terroir:** Argilo-calcaire

**Cépages:** 100 % Chardonnay

**Vinification:** Débourageage 36 heures à 8°C. Une partie vinifiée en barrique de 400 litres pendant 6 mois. Une partie vinifiée en cuves. Contrôle de température (16 – 17°C) en barriques. Assemblage après fermentation en cuve. Pas de fermentation malolactique

**Elevage:** Elevage en chêne durant 6 mois.

**Caractère:** Issu des faibles rendements de la parcelle « Longchamp » et « Allée Droit » l'élégance de ce vin reflète la capacité du terroir Languedocien à exprimer toute la finesse du Chardonnay. Avec ses arômes de fruits exotiques et de pêche, il se marie parfaitement avec les poissons, les salades et les fromages mais peut être également apprécié en apéritif.

**Teneur alcoolique:** 13,5 %

**Acidité:** 3,9 g/l

**Bouchage:** Stelvin Lux screw cap

**Habillage:** Bouteille tradition Bourgogne avec contre étiquette bilingue Français/Anglais

Domaine Saint Hilaire, 34530 Montagnac, France

Tel : 0033 (0) 4 67 24 00 08

e: [vin@domainsaint-hilaire.com](mailto:vin@domainsaint-hilaire.com) w: [www.domainsaint-hilaire.com](http://www.domainsaint-hilaire.com)