



DOMAINE SAINT HILAIRE

Advocate

SYRAH 2016



Classification: IGP Pays d'Oc

Terroir: Argilo-calcaire

Cépages: 100% Syrah

Vinification: Vinification traditionnelle avec macération. Maîtrise des températures de fermentation (24 – 27 °C). Remontages et délestages avec micro-oxygénation. Après fermentation en cuve, une partie est élevée en fûts de chêne de 400 litres et une partie demeure en cuve inox.

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

Caractère: Ce vin puissant et épicé, démontre les meilleurs caractéristiques de la Syrah dans le Sud de la France. Des arômes de fruits mûrs et d'herbes sauvages se développent en se complexifiant avec le temps apportant des notes de cuir et de tabac. Il se marie parfaitement avec le gibier, les rôtis de porc et se déguste aussi bien seul.

Teneur alcoolique: 13,5 %

Acidité: 3,3 g/l

Bouchage : Diam 3 cork

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