



SAINT HILAIRE

CHARDONNAY 2017



Classification: IGP Pays d'Oc

Terroir: Argilo-calcaire

Cépages: 100 % Chardonnay

Vinification: Débourage à froid, fermentation en cuve inox en plusieurs lots avec des levures sélectionnées sous contrôle de température ; pas de fermentation malolactique ; assemblage des lots.

Elevage: En cuve inox pendant 3 à 4 mois.

Caractère: Des notes de minéralité et de la fleur d'oranger se poursuivent en bouche ou on retrouve l'élégance du Chardonnay avec une bonne structure et une attaque croquante. Délicieux avec les salades, les fromages et la plupart des plats légers mais également très apprécié seul et en apéritif.

Teneur alcoolique: 13,5 %

Acidité: 3,95 g/l

Bouchage: Diam

Habillage: Bouteille 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