



DOMAINE SAINT HILAIRE

Le Baron

CABERNET SAUVIGNON – MERLOT 2015



Classification: IGP Pays d'Oc

Terroir: Argilo Calcaire

Cépages: 30 % Cabernet Sauvignon 70% Merlot

Vinification: Récolte manuelle quand les raisins ont atteint leur maturité optimale. La fermentation se déroule en petites cuves avec des pigeages manuels quotidiens. Le jus fermenté est écoulé en barriques dans lesquelles s'enchaînent la fin de la fermentation alcoolique et la fermentation malo-lactique. Les vins sont suivis scrupuleusement pendant l'élevage et la sélection finale, « tête de cuvée » est issue des meilleurs lots de fûts pour l'assemblage.

Elevage: En fûts de chêne français de 12 mois

Caractère: Issue de vieilles vignes vendangées à la main puis élevé en barriques de chêne français, ce vin authentique marie l'élégance et la générosité. Une sélection rigoureuse de parcelle, la grappe jusqu'à la barrique contribue à son caractère riche aux arômes intenses de petits fruits noirs, de réglisse et d'épices. Ses tanins fondus contribuent à sa longueur en bouche qui le rend délicieux avec une viande rouge et des fromages puissants.

Teneur alcoolique: 14 %

Acidité: 3,6 g

Bouchage: Diam 3, 5 ou bouchon en liège

Habillage: Bouteille 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