



DOMAINE SAINT HILAIRE

Le Baron

CHARDONNAY 2017



Classification: IGP Pays d'Oc

Terroir: Argilo-calcaire

Cépages: 100 % Chardonnay , vendange manuelle

Vinification: Pressurage des grappes entières. Débourage à froid en cuve, fermentation alcoolique en barrique avec des levures naturelles et sélectionnées à température contrôlée. Pas de fermentation malolactique.

Elevage: En fûts de 400 l chêne français (50 % neuve, 50% de 1 an) pendant 6 mois avec bâtonnage périodique.

Caractère: Issu des vignes de 35 ans à rendements très faibles (15 hl/ha) et des raisins cueillis manuellement, ce vin artisanal séduit par son élégance comparable aux grands vins bourgignons. Des arômes de miel de garrigue, délicatement floraux révèlent des notes briochées typiques d'un Chardonnay issu d'un long élevage. Une belle fraîcheur et une finale persistante, gras et gourmande caractérise ce blanc gastronomique qui accompagne parfaitement les plats à base d'une sauce beurré et de persil, les coquilles saint Jacques et les légumes.

Teneur alcoolique: 13,5 %

Bouchage: Diam 5

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 w: www.domainsaint-hilaire.com