



DOMAINE SAINT HILAIRE

Le Baron

SYRAH-GRENACHE 2015



Classification: IGP Pays d'Oc

Terroir: Argilo Calcaire

Cépages: 65 % Grenache 35 % Syrah

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: Ce vin artisanal possède une puissance et une complexité comparable aux grands vins de la Vallée du Rhône méridional. 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 la gardiane de taureau et les plats riches à base du piment.

Teneur alcoolique: 14 %

Acidité: 3,6 g

Bouchage: Diam V ou bouchon en liège

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