



Domaine Saint Hilaire

Advocate

Chardonnay



Classification: IGP Pays d'Oc

Terroir: Argilo-calcaire

Cépages: 100 % Chardonnay

Vinification: Débourbage 36 heures à 8°C. Une partie vinifiée en barrique de 400 litres pendant 6 mois. Une partie vinifiée en cuves. Contrôle de température (16 – 17°C) en barriques. Assemblage après fermentation en cuve. Pas de fermentation malolactique

Elevage: Elevage en chêne durant 6 mois.

Caractère: Issu des faibles rendements des parcelles « Gineste » et « Allée Droite » l'élégance de ce vin reflète la capacité du terroir Languedocien à exprimer toute la finesse du Chardonnay. Avec ses arômes de fruits exotiques et de pêche, il se marie parfaitement avec les poissons, les salades et les fromages mais peut être également apprécié en apéritif.

Teneur alcoolique: 13,5 %

Acidité: 3,68 g/l

Bouchage: Capsule à vis Stelvin Lux

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