



# Domaine Saint Hilaire

## Expression

## Vermentino



**Classification:** IGP Pays d'Oc

**Terroir:** Argilo-calcaire

**Cépages:** 100% Vermentino

**Vinification:** Débourage à froid, fermentation en cuve inox en plusieurs lots avec des levures sélectionnées sous contrôle de température ( 16-17°C ) ; pas de fermentation malolactique ; assemblage des lots.

**Elevage:** En cuve inox pendant 3 à 4 mois.

**Caractère:** Un bouquet de zeste de citron vert et de fleurs blanches, suivi par une attaque croquante de pamplemousse et d'ananas. Traditionnellement servi avec les fameuses huîtres de Bouzigues, ce blanc délicieusement rafraîchissant accompagnera tout plat dominé par le sel le citron et la vinaigrette.

**Teneur alcoolique:** 13 %

**Acidité:** 3,94 g/l

**Bouchage:** Bouchon Bourrassé Rubi III ou équivalent

**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](mailto:info@domainsaint-hilaire.com) w: [www.domainsaint-hilaire.com](http://www.domainsaint-hilaire.com)