



# Domaine Saint Hilaire

## Le Baron

### Syrah-Grenache



**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 de piment.

**Teneur alcoolique:** 14,5 %

**Acidité:** 3,63 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](mailto:info@domainsaint-hilaire.com) w: [www.domainsaint-hilaire.com](http://www.domainsaint-hilaire.com)