

Closerie St Hilaire

Côtes du Rhône Appellation d'Origine Protégée

Terroir

Eboulis caillouteux calcaires et alluvions anciens.

Cépages

60 % Syrah et 40 % Grenache.

Vinification

Après une sélection parcellaire au vignoble, les raisins sont vendangés à maturité optimale. Ils sont ensuite égrappés et foulés. Longue macération en cuves inox avec contrôle de la température (1 mois environ). Extraction ménagée de la couleur et de la structure.

Dégustation

Ce vin s'habille d'une belle robe rubis sombre. Le nez délivre des notes de fruits rouges. Les tanins harmonieux soutiennent une bouche ample et élégante où l'épice prévaut. Accompagnement : Charcuteries de montagne, grillades et fromages de caractère. A boire aux alentours de 18°c.

Conservation

Ce vin se conservera 2-3 ans.

