

# Closerie St Hilaire

Côtes du Rhône  
Appellation d'Origine Protégée

*VPA*  
Vignerons Propriétés Associés  
RHÔNE-MÉDITERRANÉE

## Terroir

Éboulis caillouteux calcaires et alluvions anciens.

## Cépages

30 % Syrah et 70 % 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 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.

