

CHÂTEAU SAINT-HILAIRE

Médoc AOP

FRANCE

Château Saint-Hilaire

Rouge

Agriculture HVE

(Haute Valeur Environnementale)

Au Château Saint-Hilaire, tradition et modernité avancent de concert. Nous travaillons notre terroir avec respect et constance, animés par la volonté de créer des vins authentiques et élégants. Depuis notre premier millésime, l'expertise d'Éric Boissenot nous accompagne, aux côtés d'une équipe passionnée qui partage la même vision : préserver un héritage précieux et faire rayonner un savoir-faire médocain transmis avec fierté.



55% Cabernet-sauvignon
45% Merlot



13,5%



750 ml



Culture HVE, vendange en vert, effeuillage, épamprage.
Vendange manuelle et mécanique.
Un premier tri sélectif est réalisé sur la parcelle.
Rendement : 45 hl/ha
Sols : profond de graves, sous-sol argileux
Age vignes : < 25 ans



Traditionnelles en cuves inox, maîtrise des températures et cuvaison de 3 semaines.



Élevage en barriques de Chêne français pendant 12 mois dont 1/4 de barriques neuves.



Couleur :
rouge pourpre.

Au nez :
expressif de fruits noirs bien mûrs, dominé par le cassis et la prune, relevé de fines notes mentholées qui apportent fraîcheur et complexité.

En bouche :
riche, puissant et vigoureux, portée par une matière ample et structurée. Le fruit s'exprime avec intensité, soutenu par des tannins soyeux et parfaitement intégrés. Offre une belle vigueur et une finale longue, racée, typique.

Accords mets & vin :
Parfait sur des viandes rouges ou magrets grillés, gibiers et fromages.

Taux de sucre : <2 g/L



Servir entre 16°C et 17°C.



Garde 10 ans

Médailles : OR Macon

Distinctions : 92 Decanter; 90 Suckling
93 Yves Beck; 2★ Hachette

