



AOP MINERVOIS

PREMIER DE FONTALIÈRES

**Cépages** 100% Mourvèdre

**Rendement** 40 hl/ha.

**Terroir** Exposition sud/sud-est sur le penchant de la serre d'Oupia. Sol maigre constitué de cailloux blancs gris bleus à arrêtes vives (calcaire dur du Quaternaire)

**Vinification** Vendanges manuelles, encuvage raisin entiers, macération longue, pressurage pneumatique. Elevage d'un an en fût de chêne du Centre.

**Dégustation** Robe profonde presque noire. Nez très complexe avec des notes de tabac blond, cerise confite et café grillé. Bouche puissant, ronde avec des tanins soyeux.

**Accompagnement** Ouvrir la bouteille une à deux heures avant de la consommer, par exemple sur une bécasse à la ficelle ou une côte de bœuf.

**Température de service** 15 à 17°C.

**Garde** 5 à 8 ans

**Quantité disponible** 8000 bouteilles

**Conditionnement** Carton de 6 bouteilles

