



*Deux villages, un vin, une histoire*

## Premier de Fontalières

### A.O.C Minervois

**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.

