



AOP MINERVOIS

ALBERT DE SAINT PHAR

**Cépages**

Grenache et Syrah.

**Rendement**

45 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**

Vinification traditionnelle thermo-régulée. Chaque cépage est vinifié séparément. Elevage 8 à 10 mois en fût de chêne.

**Dégustation**

Très jolie couleur chaude et généreuse, reflets cuivrés. Nez épanoui et complexe, odeurs ensoleillées de garrigue, de raisins très mûrs, note légèrement grillée. Bouche ample, tanins solides, belle longueur aromatique.

**Accompagnement**

Comblera l'amateur de cassoulet, de confits...

**Température de service**

15 à 17°C.

**Garde**

5 ans

**Quantité disponible**

13000 bouteilles

**Conditionnement**

Carton de 6 bouteilles

**Distinction**

**Médaille d'Or Concours des Grands Vins du Languedoc.**  
**Médaille de Bronze Mâcon 2017.**

