



*Deux villages, un vin, une histoire*

## Albert de Saint Phar

### A.O.C Minervois

**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 arêtes 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** : 13 000 bouteilles.

**Conditionnement** : Carton de 6 bouteilles.

