

AOP Minervois

ALBERT DE SAINT PHAR



Cépage : Grenache et Syrah

Rendement : 45hl/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.

Température de service : 15 à 17°.

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

Garde : 5 ans

Quantité disponible : 13000 bouteilles

Conditionnement : Carton de 6 bouteilles