



AOP Minervois

PREMIER DE FONTALIÈRES



Cépage : 100% Mourvèdre.

Rendement : 40hl/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 raisins 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 puissante, ronde avec des tanins soyeux.

Température de service : 15 à 17°

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

Garde : 5 à 8 ans.

Quantité disponible : 8000 bouteilles

Conditionnement : Carton de 6 bouteilles