



AOP MINERVOIS
CUVÉE MARCELIN
ALBERT

Récolte : 2009

Cépages: Grenache 40% / Syrah 60%.

% vol: 14%vol.

Vinification:

Macération préfermentaire à froid, pressurage pneumatique. Fermentation à basse température, élevage en fût de chêne 12 mois.

Conditionnement :

Bouteille bordelaise avec en relief la croix du Languedoc 75 cl.

Bouchon en liège naturel.

Carton de 6 bouteilles debout.

Palettisation de 125 cartons, soit 750 bouteilles.

Distinction : Médaille d'Argent. Concours général agricole 2011.

Dégustation : Robe sombre et profonde. Le nez dégage des arômes de réglisse et de tabac.

Ample et rond en bouche, légèrement poivré.

