



BIO

NATURE

LA VIGNE D'ALBERT

Domaine Albert de Conti

Guillaume et Paul de Conti & Yann Lecoindre

www.java-sud-ouest.fr/les-proprietes/domaine-albert-de-conti

APPELATION

Bergerac AOP

COULEUR

Rouge

CÉPAGES

Périgord (Mérille), Abouriou, Merlot, Cabernets (Franc et Sauvignon), Malbec (sélection mass)

VENDANGES

Manuelles

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Égrappage total.

Macération 20 jours.

Fermentation rapide de 12 jours.

Pas de filtration, pas de SO².

Élevage sur en cuve inox.

Sucre résiduel : 0 g/l

Soufre : 0 mg/l

Acidité totale : 3,54 g/l

CARACTÉRISTIQUES

Robe très profonde, brillante, aux reflets violacés pleins d'éclats.

Fruits frais très intenses, avec quelques notes florales charmeuses.

La bouche est croquante, fraîche, pleine de souplesse.

CONSEILS

Se suffit à lui même, ou accompagne avec aisance tous types de plats, et bien d'autres.

« Alors là petit, ça c'est bon ! » Albert de Conti

Si vous souhaitez recevoir plus d'informations vous pouvez nous contacter

au 05 59 16 18 23 - bureau@java-sud-ouest.fr