DIVO

Culture du vin
depuis 1936

La Vigne d'Albert (s/sulfites ajoutés)

Bergerac AOC
Domaine Albert de Conti

Région : Sud-Ouest, France.

Appellation : Bergerac AOC.

Domaine : Domaine Albert de Conti.

Cépages : Abouriou, Mérille (Périgord), Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Fer Servadou, Cot (Malbec)

Millésime : 2022

À déguster jusqu'en : 2026

Robe : très soutenue, violacée, à la frange bleutée.

Nez : ouvert, aux arômes de fruits rouges très mûrs, de menthe et de réglisse.

Bouche : une attaque fraîche avec une trame serrée et gourmande, charnue et précise avec des notes de poivrons, de réglisse, de poivre, soutenues par des tannins fins et jeunes; belle expression aromatique sur le plaisir du fruit et des épices.

Conclusion : charmante complexité de tous ces cépages autochtones, charnu et savoureux.

Service : servir à 16°C avec une viande froide, un pâté en croûte, du boudin noir.

La famille de Conti a longtemps uvré à réhabiliter les vieux cépages autochtones et à construire de nouveaux profils de vin. Fermentée avec les levures naturelles, élevée sur lies en cuve inox et amphores, sans sulfite ajoutés, la Vigne d'Albert, nommée en hommage au papa de Luc, est une cuvée de fort caractère.

Teneur en alcool : 14.5%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 91373 75 2022 **Prix membre :** 14.30

Prix catalogue : 15.90