



Clos de Garric

AOC Minervois rouge 2010

Le domaine comprend 90 ha, dont 29 ha en vignes sur un sol composé d'argile et de gré, bénéficiant du climat méditerranéen, semi aride

Le vignoble est conduit selon la méthode Cousinié (fertilisation organique et pulvérisation minérale après analyse de terre).

Travail mécanique du sol afin d'éviter l'utilisation de désherbants chimiques. Rendements faibles (30 à 35 hl/ha). L'âge moyen des vignes dépasse 30 ans. Vendanges mécaniques égrappées

Guide Gilbert et Gaillard 2012 : 85/100

Assemblage jeunes vignes réalisé à partir de :

Syrah 60 %

Jeunes vignes

Vinification traditionnelle.

Carignan 10 %

Vinification traditionnelle, suivie par 20 jours de cuvaison

Grenache 30 %

Vinification traditionnelle,

Sucre résiduel : 1.2 g/l

Alcool : 14 %

Acidité 3.53 g

Ph : 3.64

Bouteille Bordelaise, capsule à vis, conditionné par carton de 12 bouteilles.

Lot n°L11174 Mis en bouteille le 23/06/2011 10 000 Bouteilles.

Code barre : 3 7601 4209 810 1



Béatrice et Graham Nutter, Château Saint Jacques d'Albas, Le Bas, 11800 Laure Minervois tel.fax : 00 33 (0)4 68 78 24 82

e-mail : info@chateaustjacques.com