

Domaine St Jacques d'Albas

AOC Minervois rouge 2005



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 manuelles égrappées

Wine report 2009 – The 100 Most exciting wine finds

Assemblage réalisé à partir de :

Syrah 20 %

Vinification traditionnelle, élevée en fûts de chêne 6 mois.

Carignan 40 %

Vinification traditionnelle, suivie par 20 jours de cuvaison

Grenache 40 %

Vinification traditionnelle

Sucre résiduel : 1.2 g/l

Alcool : 13.8%

Acidité 3.48g

Ph : 3.49

Lot n° 6191, mis en bouteille le 10 juillet 2006.

10,000 Bouteilles.

Prix Public : 5.75 € T.T.C.

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