

Domaine St Jacques d'Albas

AOC Minervois rouge 2006



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

Seal of approval – India Wine Challenge 2008

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 : 0.3 g/l
Alcool : 13.8%
Acidité 3.55 g
Ph : 3.49
SO2 total 30 mg/l

Lot n° 7335, mis en bouteille le 09 juillet 2007

10,000 Bouteilles.

Prix Public : 5.75 € T.T.C.