



Domaine St Jacques d'Albas AOC Minervois rouge 2009

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

Revue des Vins de France Juin 2010

« grand succès » classé dans les 5 meilleurs vins rapport qualité prix du Millésime
2009 Languedoc Roussillon

86/100 Guide Gilbert et Gaillard 2012

Assemblage réalisé à partir de :

Syrah 60 %

Vinification traditionnelle

Mourvèdre 20 %

Vinification traditionnelle, suivie par 20 jours de cuvaison

Grenache 20 %

Vinification traditionnelle

Sucre résiduel : 1.5 g/l

Alcool : 13.50 %

Acidité 3.29 g

Ph : 3.59

Lot n° LO10175 du 25/06/2010 10 000 Bouteilles

.Prix Public départ cave : 6.10 € 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