



CHÂTEAU ST JACQUES d'ALBAS

ALBAS – rouge

2021 – AOP Minervois



VIGNOBLE / VIN

Domaine de 90 ha, dont 26 ha en vignes. Sol d'argile et de grès, bénéficiant d'un climat méditerranéen semi-aride. Domaine viticole certifié Bio par Ecocert depuis 2019. Rendements faibles (30-40hl/ha). Vendanges mécaniques égrappées. Fermentation traditionnelle dans des cuves Inox (une partie par remontage et l'autre par pigeage), à température contrôlée, pour préserver la pureté du fruit. 25% du vin élevé en fûts de chêne français pendant plusieurs mois.



ASSEMBLAGE

Syrah	60 %
Grenache	40 %



ANALYSE

Alcool	14 % vol.
Glucose Fructose	< 0.4 g/l
Acidité Totale	3.13 gH ₂ SO ₄ /l
SO ₂ total	57 mg/l
pH	3.69



DEGUSTATION

Notre Albas rouge séduit avec des notes de fruits rouges et de réglisse, doux et généreux au palais. Délicieux en accompagnement de grillades ou de plats épicés.

Un Minervois authentique et équilibré !



DONNEES TECHNIQUES

Mis en bouteille : 29-04-2022
Nbre de bouteilles : 7800
Bouchon : DIAM 5
Lot N° : L22119-1
Code barre 3 7601 4209 121 8



MENTIONS

Guide Hachette des Vins 2024 – 1 étoile
Gilbert & Gaillard – Médaille d'Or 92 pts
Bettane & Desseauve Prix Plaisir – Médaille d'Argent
Decanter – Médaille de bronze 88 pts