



# CHÂTEAU ST JACQUES d'ALBAS

## ALBAS – blanc

### 2022 – 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 à température contrôlée pour préserver la pureté du fruit et vinification en barrique pour 25% de la Roussanne.



#### ASSEMBLAGE

Roussanne	70%
Marsanne	30%



#### ANALYSE

Alcool	13.5 % vol.
Glucose Fructose	0.53 g/l
Acidité Totale gH <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l	3.56
SO <sub>2</sub> total	89 mg/l
pH	3.36



#### DEGUSTATION

Un assemblage original de Roussanne et de Marsanne. En résulte un vin élégant avec des notes de fruits jaunes et d'agrumes. Notre Albas vous envoûtera par sa rondeur et sa personnalité !



#### DONNEES TECHNIQUES

Mis en bouteille : 2023-01-17  
Nbre de bouteilles : 6000  
Bouchon : Diam 3  
Lot N° : L23017-1  
Code barre : 3 7601 4209 922 1



#### MENTIONS

Gilbert & Gaillard – Médaille d'Or 91 pts  
Mundus Vini – Médaille d'Argent  
Bettane & Desseauve Prix Plaisir – Médaille d'Argent  
IWC – Médaille d'Argent  
Decanter – Médaille d'Argent 90 pts