



CHÂTEAU ST JACQUES d'ALBAS

La Chapelle en Rose – rosé

2023 – 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 hl/ha). Age moyen des vignes 25-30 ans. Vendanges mécaniques égrappées.

Récolté de nuit, pressurage direct, avec une pré-fermentation à froid et un élevage en cuve inox.



ASSEMBLAGE

Grenache	40 %
Cinsault	40 %
Syrah	20 %



ANALYSE

Alcool	13 % vol.
Glucose Fructose	< 0.40 g/l
Acidité totale gH ₂ SO ₄ /l	3,09
SO ₂ total	87 mg/l
pH	3,37



DEGUSTATION

La pré fermentation à froid lui permet de se construire dans la rondeur et la finesse aromatique. Il développe de jolis arômes d'agrumes mais aussi des notes beurrées et fruitées. En bouche, il étonnera par sa belle persistance aromatique de petits fruits rouges. A boire à l'apéritif ou avec des plats d'été.

L'élégance d'un grand rosé.



DONNEES TECHNIQUES

Mise en bouteille : 2023-12-18
Nombre de bouteilles : 1800
Bouchon : Diam 3
Lot N° : L23352
Code barre : 3 7601 4209 723 4

