



CHÂTEAU ST JACQUES d'ALBAS

LA COLLECTION : L'Héritage d'Albas 2020 – 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.

Un vin en édition limitée : **620 bouteilles numérotées**



ASSEMBLAGE

Syrah	80 %
Grenache	20 %



ANALYSE

Alcool	15 % vol.
Glucose Fructose	<0.40 g/l
Acidité Totale gH ₂ SO ₄ /l	3.32
SO ₂ total	73 mg/l
pH	3.89



DEGUSTATION

Notre Héritage a été élevé 24 mois dans un unique fût haut de gamme neuf de 5 HL (le chêne provient de la Forêt des Bertranges réputée pour ses arbres plus que centenaires !), en chauffe blonde pour des tanins délicats.

Il en résulte un vin au nez très complexe de fruits noirs, d'épices douces et de notes légèrement fumées.

Fidèle aux millésimes 2020, l'équilibre entre la richesse et la tannicité est parfaite.

Une matière dense, une texture veloutée et en finale, une belle allonge de bouche assurée par de fins amers.

Une cuvée exceptionnelle !



DONNEES TECHNIQUES

Mis en bouteille : 2023-05-04

Nbre de bouteilles : 620

Bouchon : Liège + cire

Lot N° : L23124-1

Code barre 3 7601 4209 270 3



MENTION