

CHÂTEAU ST JACQUES d'ALBAS



La Chapelle en Rose – rosé

2016 – AOP Minervois



VIGNOBLE / VIN

Domaine de 90 ha, dont 26 ha en vignes. Sol d'argile et de grés, bénéficiant d'un climat méditerranéen semi-aride.

Vignoble conduit selon la Méthode Cousinié (fertilisation organique et pulvérisations minérales après analyses de terre et de feuilles), et en conversion bio. Pas de désherbage chimique.

Rendements faibles (30-40hl/ha). Vendanges mécaniques égrappées. Récolté tôt le matin, pressé directe, pré-fermentation à froid, élevé en cuve inox.



ASSEMBLAGE

| | |
|-----------|-----|
| Grenache | 50% |
| Mourvèdre | 40% |
| Roussanne | 10% |



ANALYSE

| | |
|---|-------------|
| Alcool | 12.5 % vol. |
| Glucose Fructose | <0.4 g/l |
| Acidité totale gH ₂ SO ₄ /l | 3.30 |
| SO ₂ total | 70 mg/l |
| pH | 3.36 |



DEGUSTATION

Pressé directement après récolte, la pré fermentation à froid préserve une belle acidité et des arômes de fruits d'été. Comme apéritif ou avec des plats d'été.



DONNEES TECHNIQUES

Mise en bouteille : Janvier 2017
Nombre de bouteilles : 6 000
Bouchon aggloméré Diam
Lot N° : L17024
Code barre 3760142093151



MENTIONS

Voir www.chateaustjacques.com pour les dernières mentions