

CHÂTEAU ST JACQUES d'ALBAS



Domaine d'Albas – rouge

2015 – 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. Age moyen des vignes > 30 ans.



ASSEMBLAGE

Syrah	60%
Grenache	30%
Mourvèdre	10%



ANALYSE

Alcool	14.5 % vol.
Glucose Fructose	<0.4 g/l
Acidité Totale gH ₂ SO ₄ /l	3.09
SO ₂ total	37 mg/l
pH	3.61



DEGUSTATION

Un riche et complexe bouquet de fruits rouges, doux et généreux au palais, soutenu par des tanins soyeux. A servir avec des viandes grillées ou rôties, ou des plats épicés.



DONNEES TECHNIQUES

Mis en bouteille : Septembre 2016
N. de bouteilles : 11000
Bouchon : liège naturel
Lot N° : L16253
Code barre 3760142094257



MENTIONS

Voir www.chateaustjacques.com pour les dernières mentions