

Château Saint Jacques d'Albas "La Chapelle en Rose" AOP Minervois Rosé 2022

13,50 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois

Palmarès: Decanter World Wine Awards Bronze, Guide Gilbert & Gaillard Or

Puissant: 1

Épicé: 1

Fruité: 3

Cépages: Grenache, Syrah, Mourvèdre

Profil: Fruité

Couleur: Rosé

Millésime: 2022

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un vin d'une très grande technicité, capable de rivaliser avec les plus grands."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Cépages

Grenache 78% - Mourvèdre 14% - Syrah 8%

Élevage

Cuve

Vinification

Domaine viticole certifié Bio par Ecocert depuis 2019. Avant conduit selon la Méthode Cousinié depuis 2001 (fertilisation organique et pulvérisations minérales après analyses de terre et de feuilles). Pas de désherbage chimique. Rendements faibles (30-40hl/ha). Age moyen des vignes 25-30 ans. Vendanges mécaniques égrappées. Récolte tôt le matin, pressée directe, pré-fermentation à froid, élevé en cuve inox.

Démarche Environnementale

Certifié Agriculture Biologique

Palmarès

Médaille d'Or International Challenge Gilbert & Gaillard 2023

style="color:#000000;font-family:Verdana, Arial, Helvetica, sans-serif;font-size:11px;font-style:normal;font-weight:400;letter-spacing:normal;text-indent:0px;text-transform:none;white-space:normal;word-spacing:0px;background-color:#fafbfc;">Médaille d'Or au Global Rosé Master
Médaille de Bronze au Decanter World Wines Awards 2023

Histoire de la Cuvée

Nom en référence à la Chapelle du 11ème siècle qui se trouve sur le Domaine

Accords Mets & Vins

Risotto aux Cèpes, Mouclade, Carpaccio de St Jacques

Dégustation

Belle acidité et des arômes de fruits d'été (pamplemousse mur et kaki). Une jolie longueur se terminant sur des notes de fruits mûrs. Un rosé tout en élégance, vrai rosé de "table" capable d'accompagner votre repas de A à Z

Température de Service

12-13°C

Potentiel de Garde

1-2 ans