

Château Saint Jacques d'Albas "Le Petit St Jacques" AOP Minervois Rosé 2025

9,50 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois

Puissant: 1

Épicé: 1

Fruité: 3

Cépages: Grenache, Syrah, Mourvèdre

Profil: Fruité

Couleur: Rosé

Millésime: 2025

Volume: 75cl

Rayons: Vins Internet, Vins Internet, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"Le parfait rosé d'été, tellement apprécié que chaque année cette cuvée tombe en rupture de stock très rapidement. Donc si vous avez la chance de pouvoir en commander, faites-le !"

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Sol d'argile et de grès, bénéficiant d'un climat méditerranéen semi-aride.

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 de 35-40 hl /ha. Age moyen des vignes 25-30 ans. Vendanges mécaniques égrappées. Récolté tôt le matin, pressée directe, pré-fermentation à froid, élevé en cuve inox.

Histoire de la Cuvée

Le "petit dernier" du Domaine

Accords Mets & Vins

Chips de légumes, Soupe de Chou Fleur au Safran, Chipolatas au grill

Dégustation

Brillante robe rose saumoné, reflets métalliques. Nez discret de petits fruits rouges, touches de menthol. Attaque en bouche savoureuse, sur le fruit. Evolution jusqu'en finale sur des notes de bonbon acidulé.

Température de Service

12-13°C

Potentiel de Garde

1-2 ans