Château Saint Jacques d'Albas "Le Petit St Jacques" AOP Minervois Rouge 2024



9,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 14°
Cépages: Grenache, Cinsault, Syrah
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2024
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"C'est tellement bon qu'on croise les doigts tous les jours pour que le vigneron ne nous annonce pas une rupture de stock."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Sol d’argile et de grès, bénéficiant d’un climat m éditerranéen semi-aride.

Domaine viticole certifié

Bio par Ecocert depuis 2019. Avant conduit selon la Méthode Cousinié depuis 2001 (f ertilisation org anique et pulvérisations minérales après analyses de terre et de feuilles). Pas de désherbage c himique. Ren dements de 35-40 hl /ha. Age moyen des vignes > 10 ans. Vendanges mécaniques égrappées. F ermentation tr aditionnelle dans des cuves Inox a température c ontrôlée avec un Mourvèdre en macération carbonique.

Histoire de la Cuvée

Le "petit dernier" du Domaine

Accords Mets & Vins

Planche de charcuterie, Nems au poulet, Toasts de Chèvre chaud

Dégustation

Une bouche fruitée et charnue avec des touches de fraises écrasées, cerise fraîche, épices douces et un belle longueur spécifique à ce vin. Une très belle surprise qui prouve qu'on peut être "petit"... et grand à la fois !

Température de Service

17-18°c

Potentiel de Garde

3-4 ans