Château Saint Jacques d'Albas "Le Petit St Jacques" IGP Oc Blanc 2025



9,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: IGP Oc
Palmarès: Guide Hachette des Vins 1 étoile
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 13°
Cépages: Viognier, Vermentino (ou Rolle)
Profil: Fruité
Couleur: Blanc
Millésime: 2025
Volume: 75cl
Rayons: Vin Autres Années, Vin Autres Années, Vin Autres Années

Le mot du sommelier :

"Un blanc très méditerranéen à la fois riche, généreux, tout en conservant une finale souple et fraiche."

L'équipe de la 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 40-45 hl /ha. Age moyen des vignes 8-14 ans. Vendanges mécaniques égrappées. Récolté tôt le matin, pressurage direct, vinifié et élevé en cuve inox.

Histoire de la Cuvée

Le "petit dernier" du Domaine

Accords Mets & Vins

Idéal pour l'apéritif, les poissons et viandes blanches

Dégustation

Aromatique avec des notes fraîches de zestes d'agrumes, de pêches blanches et de fleurs d'acacia qui apportent une belle rondeur sur le palais. Finale longue et minérale.

Température de Service

12-13°c

Potentiel de Garde

1-2 ans