

Château Saint Jacques d'Albas "Albas" AOP Minervois Blanc 2023

15,50 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois

Palmarès: Concours Mundus Vini Argent, Guide des Vins Bettane & Desseauve Argent, International Wine Challenge Argent, Guide Gilbert & Gaillard Or, Decanter World Wine Awards Argent

Puissant: 1

Épicé: 1

Fruité: 3

Degré: 13.5°

Cépages: Roussanne, Marsanne

Profil: Fruité

Couleur: Blanc

Millésime: 2023

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2021, Vin 2021, Vin 2021

Le mot du sommelier :

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

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve inox

Vinification

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

Domaine viticole certifié Bio par Ecocert depuis 2019. Conduit avant selon la Méthode Cousinié (fertilisation organique et pulvérisations minérales après analyses de terre et de feuilles). Pas de désherbage chimique.

Rendements faibles (30-40hl/ha). Vendanges mécaniques égrappées. Fermentation traditionnelle dans des cuves Inox à température contrôlée pour préserver la pureté du fruit.

Vinification en barrique pour 25% de la Roussanne

Histoire de la Cuvée

En référence au nom du Domaine

Accords Mets & Vins

Idéal pour l'apéritif, les poissons et viandes blanches

Dégustation

Un assemblage original de Roussanne et de Marsanne, notre "Albas" blanc a des notes mentholées et d'eucalyptus sur l'attaque, avec par la suite une touche vanillée, de menthe poivrée et de citrons caviar. Plaisir et originalité : un vin de caractère qui vous étonnera !

Température de Service

12-13°C

Potentiel de Garde

2-3 ans