# 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 fraiche."

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