# Domaine Saint Jacques d'Albas "Le Pur Sans" IGP Oc Rouge 2023




13,50 €

**Caractéristiques de la cuvée :**

Démarche environnementale: Bio

Appellation: IGP Oc
Palmarès: International Wine Challenge Argent, Guide Hachette des Vins 1 étoile, Guide Gilbert & Gaillard Or
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 13.5°
Cépages: Grenache
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2023
Volume: 75cl

**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**

Domaine de 90 ha, dont 26 ha en vignes. Sol d'argile et de grès, bénéficiant d'un climat méditerranéen semi-aride. Domaine viticole certifié Bio par Ecocert depuis 2019. Vignoble conduit avant selon la Méthode Cousinié (fertilisation organique et pulvérisations minérales après analyses de terre et de feuilles).

Rendements faibles (30-40hl/ha). Vendanges mécaniques égrappées. Fermentation traditionnelle dans des cuves Inox à température contrôlée pour préserver la pureté du fruit. Une série de vins en édition limitée. Sans sulfites ajoutés

**Histoire de la Cuvée**

Chaque année, nous créons La Collection en édition limitée qui reflète les conditions uniques du millésime. Le Pur Sans 2022 est 100% grenache dans toute sa pureté candide, délicatement travaillés, sans sulfites ajoutés

**Accords Mets & Vins**

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

**Dégustation**

Ce vin se dévoile progressivement sur les aromatiques : la pureté du fruit, suivie par une bouche soyeuse et élégante. Un vin plaisir !

**Température de Service**

17-18°c

**Potentiel de Garde**

2-3 ans