Château Saint Jacques d'Albas "La Chapelle" IGP Oc Blanc 2022



23,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: IGP Oc
Boisé: 3
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 13.5°
Cépages: Viognier
Profil: Boisé
Couleur: Blanc
Millésime: 2022
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un vrai grand blanc de gastronomie."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Vinifié et élevé en fûts de chêne français, en chauffe blonde, pendant 12 mois.

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.

Vendanges mécaniques égrappées. Vinifié et élevé en fûts de chêne français, en chauffe blonde, pendant 12 mois

Histoire de la Cuvée

En référence à la Chapelle présente sur le Domaine

Accords Mets & Vins

Idéal pour accompagner des poissons en sauce ou des viandes blanches grillées

Dégustation

Pour ce millésime 2021, 100% Viognier, la vinification et l'élevage en fut lui confèrent richesse et complexité. Le résultat est un vin élégant, avec du corps et des notes rafraîchissantes d'abricot et de pêche blanche, gardant une étonnante fraîcheur.

Température de Service

12-13°c

Potentiel de Garde

5-6 ans