Château Saint Jacques D'albas "L'Imprévu" IGP OC Blanc 2025

13,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: IGP Oc
Puissant: 3
Épicé: 1
Fruité: 4
Degré: 13.5, 13.5°
Cépages: Roussanne, Marsanne, Vermentino (ou Rolle)
Profil: Fruité
Couleur: Blanc
Millésime: 2025

Le mot du sommelier :

"Plaisir et originalité : un vin de caractère qui vous étonnera !"

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Fermentation traditionnelle dans des cuves Inox à température contrôlée pour préserver la pureté du fruit.

Histoire de la Cuvée

Domaine de 90 ha, dont 26 ha en vignes. Sol d'argile et de grès, bénéficiant d'un climat méditerranéen semi-aride.

Accords Mets & Vins

Un vin de caractère pour un ceviche, tartare.

Dégustation

Un assemblage original de Roussanne, Marsanne et Rolle (vinifié en barrique). Un vin délicat au nez de fruits exotiques (ananas, fruits de la passion, mangues) et de fruits jaunes (abricots). Sa bouche s'exprime par un bouquet de fruits accompagné d'une fraîcheur très minérale.

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

3-5 ans