Château Saint Jacques D'Albas "Heritage" IGP Pays d'OC Blanc 2024



36,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: IGP Oc
Palmarès: Guide Hachette des Vins 2 étoiles
Puissant: 3
Fruité: 3
Degré: 13.5°
Cépages: Marsanne, Vermentino (ou Rolle), Petit Manseng, Viognier
Profil: Fruité
Couleur: Blanc
Millésime: 2024
Volume: 75cl

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

Ce vin exprime toute sa finesse avec élégance. Avec des notes séduisantes de fleurs blanches, de confiture de reine-claude et d'abricot, son nez est riche et plein de vitalité. En bouche, sa minéralité stimule les papilles et persiste longuement, avec une finale d'une grande longueur, accompagnée de notes raffinées d'abricot.

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

3-5 ans