



# CHÂTEAU ST JACQUES d'ALBAS



## ALBAS – rouge

2020 – AOP Minervois



### VIGNOBLE / VIN

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. Rendements faibles (30-40hl/ha). Vendanges mécaniques égrappées. Fermentation traditionnelle dans des cuves Inox (une partie par remontage et l'autre par pigeage), à température contrôlée, pour préserver la pureté du fruit.



### ASSEMBLAGE

Syrah	55 %
Grenache	45 %



### ANALYSE

Alcool	15% vol.
Glucose Fructose	1.22 g/l
Acidité Totale	3.17 gH <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l
SO <sub>2</sub> total	53 mg/l
pH	3.67



### DEGUSTATION

Le fruit arrive de suite, il prend un parfum de cerises noires fraîches, avec une pointe d'épices douces, accompagné d'une sucrosité gourmande. On a l'impression que tout est en place. La bouche impose un équilibre serein, conservant cette puissance fruitée et cette douceur de tanin fin, sans manquer d'intensité.

A servir avec des viandes grillées ou rôties, ou des plats épicés.



### DONNEES TECHNIQUES

Mis en bouteille : 23-04-2021  
Nbre de bouteilles : 4040  
Bouchon : DIAM  
Lot N° : L21113  
Code barre 3 7601 4209 150 8



### MENTIONS

Voir [www.chateaustjacques.com](http://www.chateaustjacques.com) pour les dernières mentions