



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM  
VINHANDEL

## St Jacques La Chapelle 2013

<b>PRODUCENT:</b>	Château Saint Jaques	<b>DRUVA:</b>	96 % Syrah, 4 % Grenache
<b>HEMSIDA:</b>	www.famillefabre.com	<b>ALKOHOL:</b>	15 %
<b>OMRÅDE:</b>	AOP Minervois rouge, Frankrike	<b>SOCKER:</b>	0.5 g
<b>JORDBRUK:</b>	Eko	<b>SYRA:</b>	3.3 g
<b>FÖRSLUTNING:</b>	Naturkork		

### OM VINET

**DOFT:** Ren komplex doft av plommon och vanilj med liten pepprighet.

**SMAK:** Fylligt, aromatiskt vin, mörk frukt, kryddor, inslag av mynta.

**VINIFIERING:** Vingården är på 26 ha, jordmånen består av lera och sandsten och klimatet är tempererat medelhavsklimat. Snittåldern på stockarna är 30 år. Jordbruket bedrivs enligt ekologiska principer utan kemiska bekämpningsmedel. Man håller ner skördeuttaget till 30-40 hl/ha för att uppnå koncentration i musten. Druvorna skördas tidigt på morgonen för att undvika oxidation, avstjälkas och kallmacererar i 48 timmar.

**LAGRING:** 12 månader på fat.

### OM PRODUCENTEN

Beläget i Minervois i västra delen av Languedoc, intill den medeltida byn Carcassonne. 2001 fann grundarna vingården och påbörjade arbetet med renovering, balansering av jorden och omplantering av vinstockar. De investerade i modern teknik för att stödja vinifiering enligt ekologiska principer. Resultatet är välgjorda viner med ren frukt och komplexa, mjuka tanniner som visar upp potentialen i vinerna från området.