



MIRABELLE BLANC



CÉPAGES 85% Sauvignon Blanc & 15% Sémillon

APPELLATION AOP Bergerac Blanc Sec

ÉLEVAGE 100% en fût 300L de chêne français pendant 12 mois

TEMPS DE GARDE 5 à 8 ans

VINIFICATION

Les vendanges sont mécaniques et se déroulent tôt le matin pour maintenir une basse température et éviter l'oxydation. Une fois pressé, le jus reste en contact avec les bourbes pendant 72 heures, puis est mis en fermentation avant sa mise en barrique. Le vin est élevé sur ses lies en fût de chêne français pendant 12 mois avec plusieurs batonnages pour donner de la richesse et du gras avant d'être assemblé puis embouteillé.

DÉGUSTATION

La cuvée Mirabelle est le Grand Vin Blanc du Château de la Jaubertie. Ce Bergerac blanc sec est riche et complexe, avec des arômes de fruits jaunes et exotiques, de sureau et de notes fumées. En bouche, c'est un vin extrêmement minéral, riche mais bien équilibré avec une belle longueur en bouche. Idéal avec tous types de poissons, viandes blanches en sauce, fromages ou même en apéritif.