

Château de la Jaubertie

MONBAZILLAC



Encépagement	65% Sémillon 25% Sauvignon Blanc 10% Muscadelle
Appellation	A.O.P Monbazillac
Région	Sud-Ouest – France
Elevage	8 mois en fût de chênes français
Temps de garde	5 à 10 ans
Alcool	13,5%
Acidité	3,6 g/L
pH	106 g/L
Sucres résiduels	

Terroir	Les vignes sont plantées sur les pentes argilo-calcaires, face à l'ouest et bénéficient des brouillards du matin. Elles sont effeuillées pour obtenir un meilleur ensoleillement et une maturité optimale.
Vinification	Nous sélectionnons les vignes de faible vigueur pour obtenir des raisins plus concentrés qui sont cueillis à la main en plusieurs passages. Les raisins sont ensuite pressés pendant 3 heures pour extraire le maximum de jus (plus de 340 g/l de sucre naturel). La fermentation se fait en fûts de chêne.
Élevage	Le vin est élevé sur lies en barriques pendant 8 mois.
Dégustation	Le résultat est un vin riche et complexe, avec beaucoup de longueur. À côté des arômes de citrons, d'orange, et d'abricot, on retrouve un goût subtil de bois et des saveurs de fruits jaunes. Parfait en accompagnement avec du foie gras cuit ou frais, du fromage bleu ou tout dessert sans trop de sucre.