

Château de la Jaubertie

MIRABELLE ROUGE



Encépagement 45% Merlot
45% Cabernet Sauvignon
10% Cabernet Franc

Appellation A.O.P. Bergerac Contrôlée

Région Sud-Ouest de la France

Élevage Vieilli 14 mois en barriques (chêne français)

Temps de garde 5 à 10 ans

Alcool 13,5 %

Acidité 3,66 g/l

PH 3,51

Sucres résiduels 0,2 g/l

Terroir : Les vignes sont rigoureusement sélectionnées parmi les meilleures parcelles de la propriété. Elles bénéficient d'un ébourgeonnage, de vendanges vertes et d'un effeuillage qui permet d'augmenter le contact direct avec le soleil et une maturité optimum. Depuis 2005, le vignoble est converti en agriculture biologique.

Vinification : Longue macération à 5°C pour extraire plus de saveurs. Après 3 jours, les peaux et le jus sont réchauffés pour commencer la fermentation alcoolique et pour extraire un maximum de tannins et d'arômes.

Élevage : Le vin est vieilli en barriques sur lies pendant 14 mois.

Dégustation : "Le grand vin" de la Jaubertie. Très concentré, riche et complexe. Couleur profonde rouge-noire. Nez complexe fumé, fruits noirs, cuir, chocolat. Très long en bouche. Idéal pour accompagner toutes les viandes rouges, et du fromage. À consommer à partir de 2 ans après les vendanges.

Nous recommandons de décanter ce vin pour l'aérer avant la dégustation.
