

Château de la Jaubertie

COLOMBIER



Encépagement	70% Cabernet Sauvignon 20% Cabernet Franc 10% Merlot
Appellation	A.O.C Bergerac Contrôlée
Région	Sud Ouest -France
Elevage	100% vieillis en fûts français
Temps de garde	5 à 10 ans
Alcool	14 %
Acidité	3,5 g/L
pH	3,6
Sucres résiduels	0,8 g/L

Terroir	Sur le plateau de la propriété, sur une crête argilo calcaire.
Vinification	Macération à froid pendant 72 heures, puis remontages en début de fermentation.
Elevage	La fermentation malo-lactique a lieu en barriques neuves (chêne français) puis le vin reste sur lies pendant 12 mois. Après un premier soutirage, le vin est remis en barrique pendant 6 mois supplémentaires.
Dégustation	La robe est foncée de couleur rouge mauve, l'arôme est intense et complexe : fruits rouges cassis et prune avec une note fumée de bois maîtrisée. Le vin est ample avec des tannins soyeux au palais, un retour en bouche de fruits rouges et des notes chocolatées. À consommer avec du gibier ou avec des viandes en sauce.
