

# Château de la Jaubertie

## BRUT ROSE

---



<b>Encépagement</b>	50% Malbec 50% Cabernet Franc
<b>Appellation</b>	Vin de France
<b>Région</b>	Sud Ouest - France
<b>Elevage</b>	En cuve
<b>Temps de garde</b>	4 ans
<b>Alcool</b>	12 %
<b>Acidité</b>	4,1 g/L
<b>pH</b>	3,22
<b>Sucres résiduels</b>	8 g/L

---

### Terroir

Les vignes sont situées sur un sol argilo-calcaire, soit sur le plateau avec les sols profonds soit dans les argiles du bas fond. Le vignoble est converti en culture biologique depuis 2005.

### Vinification

Sélectionnées parmi les vignes à rendement élevé ou bien les raisins avec la saveur la plus neutre, les grappes sont vendangées mécaniquement puis pressées immédiatement afin d'éviter l'extraction des couleurs et la perte des arômes. Le jus clair est ensuite fermenté à 18-20°C pour garder les caractères neutres du vin. Le vin est soutiré des lies immédiatement après la fermentation.

### Elevage

La fermentation secondaire se fait après 3 mois, suivant la Méthode Champenoise traditionnelle. Le vin vieillit 9 mois sur lies avant le dégorgement final.

### Dégustation

Couleur rose pâle, combinaisons d'arômes de groseille, propre, frais, pointu au palais, acide. Les bulles sont équilibrées au palais. Fraîcheur en finition. Idéal en apéritif, ou en accompagnement avec des tapas, salades, snacks ou bien du poisson cru.