

Château de la Jaubertie

CEPAGES OUBLIES BLANC



| | |
|-----------------------|---|
| Cépage | 40% Sémillon 40% Sauvignon Blanc 20% Chenin Blanc |
| Appellation | I.G.P Perigord |
| Région | Sud Ouest de la France |
| Temps de garde | 3 ans |
| Alcool | 12,5% |
| Acidité | 3,17 g/L |
| pH | 3,85 |
| Sucre résiduel | 0,1 g/L |

| | |
|---------------------|--|
| Terroir | Un plateau argilo-calcaire à 170 mètres au-dessus de la vallée de la Dordogne. Les vignes sont plantées à 5000 pieds / hectares et sont travaillées dans le respect de l'agriculture biologique et des grands vins. |
| Vinification | Nous décidons de la date de ramassage en fonction du goût des raisins. Nos raisins blancs sont cueillis tard dans la nuit, puis refroidis à 5-8 ° C pour préserver les saveurs de fruits. Nous vinifions 20% de nos blancs et rosés en fûts de 3 à 5 ans afin d'obtenir complexité et richesse. Six levures différentes sont utilisées, en fonction des caractéristiques individuelles du jus de chaque parcelle de vigne. Nous laissons nos vins sur lies (et sans sulfure) pendant 4 mois pour que les arômes se développent. Tous nos vins blancs sont mis en bouteille avec peu ou parfois pas de filtration. Mis en bouteille au château. |
| Description | Couleur jaune pâle, saveur de fruits exotiques, fruits jaunes, poire. Très aromatique. A consommer en apéritif, avec n'importe quel plat asiatique, des desserts à base de fruits ou seul en apéritif. |
