

Château de la Jaubertie

CEPAGES OUBLIES ROUGE



Cépage	40% Merille 40% Fer Sarvadou 20% Malbec
Appellation	I.G.P Périgord
Région	Sud Ouest de la France
Temps de garde	3 ans
Alcool	13%
Acidité	3,25 g/L
pH	3,65
Sucre résiduel	0,2 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 Les raisins sont vendangés à maturité puis vinifiés sans ajout de sulfites et dans le respect du cahier des charges des vins naturels. Une fois fermenté, le vin est élevé sur lies à basse température pour retrouver sa stabilité naturelle et lui permettre de développer des arômes de fruits croquants.

Dégustation Robe rouge grenat aux reflets mauves.
Arômes intenses de fruits rouges, de baies sauvages avec des notes tertiaires. En bouche, l'attaque est souple, toute ronde avec des tanins soyeux et des notes de fruits frais avec beaucoup de fraîcheur.
Servir à l'apéritif ou avec des viandes et légumes grillés.