

# Château de la Jaubertie

“CUVÉE MIRABELLE” BLANC



<b>Cépage</b>	80% Sauvignon Blanc 20% Sémillon
<b>Appellation</b>	Bergerac Blanc Sec Controlée
<b>Région</b>	Sud Ouest de la France
<b>Elevage</b>	10 mois fermentation en barriques puis vieillissement en fût de chêne français
<b>Temps de garde</b>	5 à 10 ans
<b>Alcool</b>	13%
<b>Acidité</b>	3,50 g/L
<b>pH</b>	3,33
<b>Sucre résiduel</b>	0,8 g/L

<b>Terroir</b>	Seules les meilleures parcelles de vignes situées sur le sol argilo-calcaire sont sélectionnées : 5 blocs de Sauvignon et 1 bloc de Sémillon. Elles sont travaillées pour exprimer le meilleur du terroir avec des saveurs incroyablement intenses. Depuis 2005, le vignoble est converti en agriculture biologique, avec des pratiques biodynamiques pour le travail du sol.
<b>Vinification</b>	Les vendanges sont mécaniques et se déroulent tôt le matin pour maintenir une température froide et éviter l'oxydation. Une fois pressé, le jus reste en contact pendant 3 heures avec les peaux, puis subit une longue fermentation à froid en utilisant des levures spécifiques avant d'être mis en barriques.
<b>Elevage</b>	Le vin reste sur lies pendant 10 mois, agité une fois par semaine, puis assemblé et embouteillé.
<b>Dégustation</b>	Le Grand vin blanc du Château de la Jaubertie. Un Bergerac blanc sec riche et complexe, avec un mélange de fruits jaunes et exotiques, de sureau et de notes fumées. En bouche, c'est un vin extrêmement minéral, riche mais bien équilibré avec de la longueur. Idéal avec tout type de poisson, viandes blanches en sauce, fromages ou même en apéritif.