

Château de la Jaubertie

MIRABELLE ROSE



Cépage	65% Cabernet Sauvignon 35% Cabernet Franc
Appellation	A.O.C Bergerac Contrôlée
Région	Sud Ouest de la France
Elevage	100% âgé en fût de chêne français
Temps de garde	1 à 5 ans
Alcool	13%
Acidité	3,50 g/L
pH	3,6
Sucre résiduel	0,8 g/L

Terroir	Toutes les vignes sont situées sur un plateau argilo calcaire à 170 mètres au-dessus de la vallée de la Dordogne. Elles sont superbement ensoleillées et protégées des vents du Sud-Ouest par un rideau d'arbres. L'effeuillage permet d'augmenter le contact direct avec le soleil et diminue le risque de botrytis précoce. Depuis 2005, le vignoble est converti en agriculture biologique.
Vinification	Les raisins sont vendangés manuellement et immédiatement pressés pour contrôler la couleur et maintenir la fraîcheur. Le jus est ensuite fermenté en barriques pour garder la saveur de fruits.
Elevage	Élevage sur lies 6 mois en barriques avant embouteillage.
Dégustation	Couleur rose pâle, l'arôme est un mélange de fruits rouges avec des notes lactées et une légère note de bois délicatement intégrée. En bouche, le vin est équilibré, gardant la fraîcheur avec un retour en bouche de fruits rouges. À consommer avec du poisson cru, du thon ou de la viande (crue ou marinée).
