

Château de la Jaubertie

CUVÉE MONOLOGUE CHARDONNAY



Encépagement	100% Chardonnay
Appellation	IGP Perigord
Région	Sud-Ouest de la France
Elevage	100% en barriques de chênes français
Temps de garde	4 à 7 ans
Alcool	12,5 à 13%
Acidité	3,94 g/L
Ph	3,34- 3,65
Sucre résiduel	2 g/L

Vignoble	La philosophie de la gamme Monologue est l'expression de l'union d'un cépage avec un terroir. Notre chardonnay vient du terroir de Labadie , situé sur un versant Sud, forte en agrile avec présence de calcaire. Les vignes sont cultivées en agriculture biologique, ébourgeonnées et subissent une vendange en vert.
Vinification	Les raisins sont mécaniquement récoltés pendant la nuit pour éviter l'oxydation, puis réfrigérés et immédiatement pressés. Le jus est stabilisé pendant 12 heures puis soutiré et fermenté en barriques de 300l. L'élevage dure 12 mois par 6 mois supplémentaires en cuve.
Description	De couleur jaune clair avec une tonalité de vert, le Chardonnay a une saveur intense de fruits jaunes avec des notes tropicales et grillées. Bouche équilibrée avec des notes de chêne bien intégrées. À boire en apéritif, avec tout poisson (grillé ou cru), viande blanche en sauce ou fromage.
