

Château de la Jaubertie

“CUVÉE TRADITION” BLANC SEC



Encépagement	80% Sauvignon 20% Sémillon
Appellation	A.O.C Bergerac Contrôlée
Région	Sud Ouest - France
Elevage	18% fermentés en barriques pendant 6 mois
Temps de garde	4 ans
Alcool	13,5%
Acidité	3,21 g/L
pH	3,34
Sucres résiduels	0,9 g/L

Terroir	Les vignes sont situées sur un plateau et des pentes douces sur un sol argilo-calcaire. La densité de plantation est de 5000 pieds par hectare. Elles sont superbement ensoleillées et protégées des vents du Sud-Ouest par un rideau d'arbres, ce qui donne à ce vin sa typicité et son caractère. Depuis 2005, le vignoble est converti en agriculture biologique avec des pratiques biodynamiques pour le travail du sol.
Vinification	Les vendanges sont mécaniques et se déroulent tôt le matin pour éviter l'oxydation. Les raisins sont refroidis puis macérés pendant 1 à 3 heures. Le jus est fermenté à froid puis laissé sur lies pour intensifier les saveurs et la richesse au palais. 18% sont vinifiés en vieilles barriques dans le but d'obtenir plus de complexité.
Dégustation	Couleur jaune pâle, saveurs de fruits exotiques, herbacées, arômes de cassis. Bon équilibre avec richesse et longueur. Excellent dans un style très aromatique. Idéal à l'apéritif ou avec des poissons crus. À servir frais.