

Château de la Jaubertie

« CUVÉE TRADITION » ROSE



Encépagement	60% Merlot 40% Cabernet Sauvignon
Appellation	A.O.C Bergerac Contrôlée
Région	Sud Ouest - France
Elevage	20% en barriques – 6 mois
Temps de garde	4 ans
Alcool	13 %
Acidité	3,26 g/L
pH	3,22
Sucres résiduels	1,2 g/L

Terroir	Toutes les vignes sont sélectionnées parmi les sols à rendement plus élevé. Elles sont partiellement effeuillées pour augmenter le contact direct avec le soleil et diminuer le risque de botrytis précoce tout en gardant le caractère fruité. Depuis 2005, le vignoble est converti en agriculture biologique.
Vinification	Les vendanges sont mécaniques. Les grappes sont macérées à froid, le jus est ensuite lui aussi fermenté à froid pour garder les saveurs de fruits.
Elevage	Le vin demeure en cuve pendant 6 mois avant d'être embouteillé.
Dégustation	Un délicieux vin rosé de couleur rose pâle, très riche en arômes de fruits rouges et parfaitement équilibré. Parfait en apéritif ou pour accompagner des plats légers.
