

Château de la Jaubertie

VIEILLES VIGNES ROUGE



Encépagement	80% Merlot 20% Cabernet Sauvignon
Appellation	A.O.C Bergerac Contrôlée
Région	South West of France
Elevage	100% French oak barrel
Temps de garde	6 years
Alcool	13,5 %
Acidité	3,36 g/L
pH	3,58
Sucres résiduels	0,3 g/L

Terroir	Les vignes sont situées sur un plateau argilo calcaire. Le sol est enherbé pour diminuer naturellement les rendements tout en augmentant la qualité. Une parcelle de Merlot est spécialement pré-sélectionnée pour cette cuvée. Elles sont toutes effeuillées pour favoriser la couleur et limiter le botrytis. Depuis 2005, le vignoble est converti en agriculture biologique.
Vinification	Les vendanges sont mécaniques et les raisins sont macérés à froid durant 5 jours avant la fermentation. Lors de la fermentation alcoolique, les raisins sont pressés pour extraire la couleur et les tannins.
Elevage	100% est élevé en barriques de chêne français (âge moyen de 1 à 3 ans) pendant 10 mois.
Dégustation	Couleur rouge rubis, nez de fruits rouges intense, prune, mûre, biscuit et vanille. Tanins fermes, longueur en bouche. Avec toutes viandes, fromages, desserts ou après un repas.
