

Des vins bios de qualité pour vos repas de fête....

29 novembre 2021



Château de la Jaubertie

Situé à l'Est de Bordeaux, le Château de la Jaubertie, certifié agriculture biologique depuis 2008, doit son nom à une petite rivière nommée Jaubertie, qui parcourt le domaine historique d'Hugh et Anne. Les propriétaires portent une attention toute particulière aux méthodes naturelles en passant par la mise en place d'une couverture végétale naturelle jusqu'au recyclage de tous les contenants et déchets...



Monologue – Cabernet Franc 2017 – AOP Bergerac – Cultivée en agriculture biologique, cette cuvée provient de vignes plantées sur un sol d'argile brun, avec présence de roche calcaire. Le vin est élevé en barrique de 400 ml pendant 14 mois et non filtré à l'embouteillage. Sa couleur est rouge rubis, le nez laisse entrevoir une palette aromatique intense de fruits rouges très murs, adoucis par des notes vanillées et épicées. Des tanins de velours et une finale persistante signent la qualité de ce vin qui escortera sans complexe une volaille en sauce ou un Pigeon à la Truffe Noire !

Prix départ cave : 11 € – www.chateau-jaubertie.com

Château d'Or et de Gueules

Conduit en Agriculture biologique, le Château d'Or et de Gueules est niché aux portes de la Camargue et s'étend sur une superficie de 30 hectares. Le blason de la famille Puymorin, qui s'affiche sur les étiquettes, date du XIIème siècle, les couleurs Or et Rouge représentent à la fois la richesse et l'ampleur pour l'Or, le rouge définissant la puissance et l'élégance. Des habillages qui reflètent parfaitement la personnalité du domaine et de ses vins.



Trassegum blanc 2020 – Cépages : Roussanne (70 %), Viognier (10 %), Rolle (10 %), Grenache blanc (10 %) – Ce vin de terroir biologique se distingue par son expression aromatique pleine de fraîcheur où se mêlent les arômes de jasmin, fleurs blanches et notes de beurre frais. Vif et complexe, il accompagnera des Saint-Jacques snackées, un poisson en croûte de sel ou un Suprême de pintade aux morilles !

Prix : 15 € – www.chateau-or-et-gueules.com