



# MIRABELLE ROUGE



**CÉPAGES** 45% Cabernet Sauvignon,  
45% Merlot & 10% Cabernet Franc

**APPELLATION** AOP Bergerac Rouge

**ÉLEVAGE** 18 mois en fûts de chêne  
français de 225L et 400L

**TEMPS DE GARDE** 5 à 10 ans

**ALCOOL** 13,5%

**SUCRES RÉSIDUELS** 0,2g/L

## VINIFICATION

Les raisins sont cueillis à maturité optimale pour favoriser la qualité et l'équilibre du vin. Fermentations en cuve ; durant lesquelles de nombreux remontages sont faits afin d'extraire les tanins et optimiser la richesse aromatique et la structure – caractéristiques des grands vins de garde. Le vin est vieilli sur lies en fûts de chêne français de 225L et 400L pendant 18 mois, et il n'est pas filtré avant l'embouteillage.

## DÉGUSTATION

La cuvée Mirabelle est le Grand Vin Rouge du Château de la Jaubertie. Très concentré, riche et complexe avec une couleur profonde rouge-noire et une belle longueur en bouche. Nez complexe fumé avec des notes de fruits noirs, cuir et chocolat. Idéal pour accompagner toutes les viandes rouges, les plats en sauce et les fromages. Nous recommandons de décanter ce vin pour l'aérer avant la dégustation.