

Château de la Jaubertie

« CUVEE TRADITION » ROUGE



Encépagement	60% Merlot 30% Malbec 10% Cabernet Franc
Appellation	A.O.C Bergerac Contrôlée
Région	Sud Ouest - France
Elevage	10% en fûts français pendant 10 mois
Temps de garde	5 ans
Alcool	14 %
Acidité	3,53 g/L
pH	3,53
Sucres résiduels	0,3 g/L

Terroir

Toutes les vignes sont situées sur un plateau argilo-calcaire à 170 mètres au-dessus de la vallée de la Dordogne. Elles sont superbement ensoleillées et protégées des vents du Sud-Ouest par un rideau d'arbres. L'effeuillage partiel permet d'augmenter le contact direct avec le soleil et diminue le risque de botrytis précoce. Depuis 2005, le vignoble est converti en agriculture biologique.

Vinification

Les grappes sont vendangées mécaniquement puis macérées à froid pendant 3 jours avant fermentation. Durant la fermentation alcoolique, les raisins sont pigés ou mouillés pour extraire en douceur les couleurs et les tannins.

Elevage

15% vieilli en fût de chêne français pendant 10 mois

Dégustation

Couleur rouge rubis. Très concentré avec beaucoup de matière et des tannins souples. Arômes de fruits rouges, prune, vanille. Longue finition en bouche. Idéal avec tous les types de viandes, à servir sur des fromages ou un dessert.