



CHATEAU DE LA JAUBERTIE

MIRABELLE BLANC



Encépagement	80% Sauvignon Blanc, 20% Sémillon
Appellation	A.O.C. Bergerac Contrôlée
Région	Sud Ouest de la France
Elevage	10 mois en barriques
Temps de garde	5 à 10 ans
Alcool	13% Alc.
Acidité	3.5 g/l
PH	3.33
Sucres résiduels	0.8 g/l

Terroir Argilo-calcaire, vigne en culture biologique (certification en 2009) avec des pratiques biodynamiques en ce qui concerne le travail du sol.

Vinification Vendanges de nuit. Nous sélectionnons des vieilles vignes ou des Sauvignon ayant une grande typicité. Une courte période de contact avec les peaux, suivie par une longue fermentation à froid, en utilisant des levures spécifiques. Le vin reste sur lie.

Elevage Fermenté et vieilli en barriques de bois américain (50% neuves et 50% d'un an) pendant 10 mois. Pendant les 4 premiers mois, les barriques sont bâtonnées 2 fois par semaine. Mis en bouteille au château sans filtration.

Dégustation Le Grand vin blanc du Château de la Jaubertie.
 Un Bergerac blanc sec riche et complexe, avec un mélange de fruits jaunes, sureau et de notes fumées. En bouche, on trouve la trame du 2006, à la fois riche mais bien équilibrée avec de la longueur.

