CHATEAU DE LA JAUBERTIE

MIRABELLE Rouge

Encépagement	45% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon 10% Cabernet franc
Appellation	A.O.C. Bergerac Contrôlée
Region	Sud-ouest - France
Elevage	Vieilli 14 mois en barriques (Chêne français)
Temps de garde	5 à 10 ans
Alcool	13.5% Alc.
Acidité	3.66 g/l
PH	3.51
Sucres résiduels	0.2 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	Sélection rigoureuse des raisins dans les meilleures parcelles de la propriété ayant subi un ébourgeonnage. Vendanges vertes et effeuillage, puis longue macération pour extraire un maximum de tannins et d'arômes. Début de la fermentation en cuves puis fermentation malolactique en barriques françaises.
Elevage	Vieilli 14 mois en barriques de chêne français (40% sont neuves, 40% ont 1 an, 20% 2 ans). Mis en bouteille sans filtration au château.
Dégustation	Le grand vin de la Jaubertie. Très concentré, riche et complexe. Couleur profonde rouge-noire. Nez complexe fumé, fruits noirs, cuir, terre. En bouche, le vin attaque par ses tannins, mais après la richesse du vin prend le dessus. Très long en bouche. Idéal pour accompagner des plats en sauce. A consommer à partir de 2 ans après les vendanges.

Jean-Michel KAPPÉ – Vins d'Esprit
13, Rue de l'Etoile – 67160 WISSEMBOURG
Tél : +33 6 31 49 61 68 – jeanmichelkappe@gmail.com – www.vins-esprit.com