

CHATEAU DE LA JAUBERTIE

Monbazillac



Encépagement	65% Sémillon, 25% Sauvignon Blanc, 10% Muscadelle
Appellation	A.O.C. monbazillac Contrôlée
Région	Sud Ouest de la France
Elevage	Elevage 18 mois en fûts de chêne français, dont 50% neufs
Temps de garde	5 à 10 ans
Alcool	13.5 %
Acidité	2.6 g/l
pH	3.60
Sucres résiduels	106 g/l

Terroir	Un plateau argilo calcaire, superbement ensoleillé. parcelles de vieilles vignes en pentes versant ouest ou sur les bas-fonds, mais bénéficiant des brouillards matinaux. Vendanges vertes, effeuillage. Vendanges manuelles
Vinification	Les raisins sont pressés durant 24 heures pour extraire le maximum de jus (plus de 300 g/l de sucre naturel). La fermentation se fait en barriques et l'élevage sur lies durant 10 mois. Aucune filtration n'est effectuée avant la mise en bouteille.
Elevage	Mis en bouteille au château.
Dégustation	Foie gras mi-cuit ou chaud, fromages bleus et tous les desserts à faible teneur en sucre.