

## CHATEAU DE LA JAUBERTIE

### Monbazillac



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