

CHATEAU DE LA JAUBERTIE
BERGERAC BLANC SEC



Encépagement	Sauvignon 60%, Sémillon 35%, Muscadelle 5%
Appellation	A.O.C. Bergerac Contrôlée
Region	Sud ouest de la France
Elevage	18% vinifiés en fûts de chêne durant 6 mois
Temps de garde	4 ans
Alcool	13,5 %
Acidité	3,21 g/l
PH	3,34
Sucres résiduels	0,9 g/l

Terroir

Un plateau argilo calcaire à 170 mètres au-dessus de la vallée de la Dordogne, superbement ensoleillé et protégé des vents du sud-ouest par un rideau d'arbres (vieilles plantations) et 4500 pieds/ha pour les nouvelles.

Vinification

Vendanges mécaniques de nuit pour ramasser des raisins plus froids évitant l'oxydation. Macération pelliculaire de 24 heures. Longue fermentation à basse température puis macération sur lies.

Elevage

Mis en bouteille au château

Dégustation

Frais et fruité au nez, avec des notes d'agrumes, de pamplemousse et de pêche. Net et sec en bouche avec beaucoup de fraîcheur