

CHATEAU DE LA JAUBERTIE BERGERAC ROSÉ



Encépagement	60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon
Appellation	A.O.C. Bergerac Contrôlée
Region	Sud ouest de la France
Elevage	20% vinifiés en barriques de chêne durant 6 mois
Temps de garde	4 ans
Alcool	13.5%
Acidité	3.26
PH	3.22
Sucres résiduels	1.2 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.

Vinification

Par saignée. Une petite partie du jus est sorti des cuves après 24-36 heures de contact avec les peaux. Ceci est suivi par une longue fermentation à froid dans des cuves inox.

Elevage

Mis en bouteille au château

Dégustation

Un délicieux vin rosé, très riche en arômes.