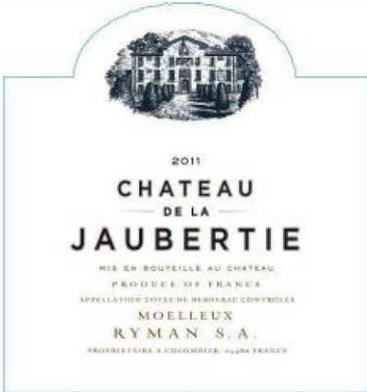


**CHATEAU DE LA JAUBERTIE**  
**COTES DE BERGERAC MOELLEUX**

	<table> <tr> <td><b>Encépagement</b></td> <td>100% Muscadelle</td> </tr> <tr> <td><b>Appellation</b></td> <td>A.O.C. Côtes de Bergerac Moelleux</td> </tr> <tr> <td><b>Région</b></td> <td>Sud-Ouest de la France</td> </tr> <tr> <td><b>Elevage</b></td> <td>30% élevé en barriques de chêne français</td> </tr> <tr> <td><b>Temps de garde</b></td> <td>5 ans</td> </tr> <tr> <td><b>Alcool</b></td> <td>12,5 %</td> </tr> <tr> <td><b>Acidité</b></td> <td>3,40 g/L</td> </tr> <tr> <td><b>PH</b></td> <td>3,41</td> </tr> <tr> <td><b>Sucres résiduels</b></td> <td>33,3 g/L</td> </tr> </table>	<b>Encépagement</b>	100% Muscadelle	<b>Appellation</b>	A.O.C. Côtes de Bergerac Moelleux	<b>Région</b>	Sud-Ouest de la France	<b>Elevage</b>	30% élevé en barriques de chêne français	<b>Temps de garde</b>	5 ans	<b>Alcool</b>	12,5 %	<b>Acidité</b>	3,40 g/L	<b>PH</b>	3,41	<b>Sucres résiduels</b>	33,3 g/L
<b>Encépagement</b>	100% Muscadelle																		
<b>Appellation</b>	A.O.C. Côtes de Bergerac Moelleux																		
<b>Région</b>	Sud-Ouest de la France																		
<b>Elevage</b>	30% élevé en barriques de chêne français																		
<b>Temps de garde</b>	5 ans																		
<b>Alcool</b>	12,5 %																		
<b>Acidité</b>	3,40 g/L																		
<b>PH</b>	3,41																		
<b>Sucres résiduels</b>	33,3 g/L																		
																			
<b>Terroir</b>	<p>Les vignes sont situées sur un plateau argilo-calcaire. La densité de plantation est 2.800 pieds par hectare. L'effeuillage permet d'augmenter le contact direct avec le soleil et diminue le risque de botrytis précoce.</p> <p>Depuis 2005, le vignoble a été converti en agriculture biologique.</p>																		
<b>Vinification</b>	<p>Les vendanges sont mécaniques, se déroulent la nuit pour éviter l'oxydation. Les raisins sont refroidis puis macérés pendant 24 heures. Le jus est longtemps fermenté puis laissé sur lies.</p> <p>30 % est vieilli en fûts de chêne français pendant 3 mois pour obtenir plus de structure et plus d'expression du fruit.</p>																		
<b>Elevage</b>	<p>Jaune pâle : fruit exotique, fruit jaune, lychee, violette, zeste d'orange, Très aromatique.</p>																		
<b>Dégustation</b>	<p>A l'apéritif, tous plats asiatiques, desserts.</p>																		

