Château de la Jaubertie – Hugh Ryman – Bergerac

Certifié en Agriculture Biologique

Le Château de la Jaubertie, qui doit son nom à la petite rivière qui parcourt le domaine e situe à 100 km à l'est de Bordeaux. Depuis 1973, la propriété appartient successivement à plusieurs membres de la famille Ryman. Elle est inscrite à l'inventaire des Monuments Historiques depuis 2005

Vinifié par le grand flying winemaker **Hugh Ryman**, qui entre autres travailla pour les fameux châteaux Petrus & Yquem mais aussi en Australie. Il nous fait par ici de toute son expérience sur sa propriété familiale. (gère également la vinification des gammes "le Petit Noir" et le "Grand Noir")

Cépages : 60% Merlot, 30% de Malbec et 10% de Cabernet Sauvignon.

Climat : Le climat y est plus continental qu'à Bordeaux, puisque la Jaubertie se situe à 20 km de là où s'arrête l'influence océanique. Les avantages de ce climat sont nombreux : les étés secs sont très favorables à l'agriculture biologique et empêchent la formation de botrytis (aussi appelée pourriture grise). Ces conditions sont idéales pour certaines variétés de raisin, notamment la Muscadelle et le Malbec.

Terroir : Un plateau 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.

Sol : argilo calcaire

Vinification : Dix jours de macération pré-fermentaire à froid. Pigeages durant la fermentation alcoolique. Remontages fréquents. 10% vinifié en barriques de chêne durant 10 mois 5 ans

Dégustation : Couleur rouge grenat. Très concentré avec beaucoup de matière,

et des tannins souples. Arômes de fruits noirs. Bon équilibre en bouche.

Accords : A servir sur des fromages & tous types de viandes