



Château Laroche Jaubert

Appellation Cérons



SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Situé sur un plateau qui a pour substrat des calcaires à huitres, des marnes et des sables argileux, ce vin est récolté sur la commune d'Illats qui se trouve aux portes de l'appellation Sauternes.

ENCÉPAGEMENT

100% Sémillon.

VINIFICATION

Vendange manuelle par tries successives du raisin confit par la pourriture noble. Rendements très limités (seulement 9 à 10 hl/ha).

Pressurage pneumatique.

Macération alcoolique sous contrôle des températures.

DEGUSTATION

Belle complexité aromatique, de l'onctuosité, de la fraîcheur et de l'élégance en bouche. Sa couleur est jaune ombrée.

ACCORDS METS/VIN

Ce vin liquoreux de grande qualité est très appréciable en apéritif, se marie très bien avec du foie gras, viandes blanches, ou des fromages forts et il sublime le dessert.

VIEILLISSEMENT

20 ans maximum.

CENOLOGUE

M. Christian SOURDES à Podensac

VIGNOBLES JAUBERT

LIEU DIT CAUSSEMENT - 33760 LADAUX (FRANCE)
www.vignobles-jaubert.com / Phone : +33 556236422