



GRAVES



L'ORIGINE DES BORDEAUX



Vignobles Jaubert, Vignerons Propriétaires Associés, Récoltants & 100% Indépendants...



Château Laroche-Jaubert

A.O.C Graves - 2023

Château Laroche-Jaubert® est une Appellation Graves d'Origine Contrôlée, située sur le vignoble familial qui s'étend sur 10 ha, l'âge moyen du vignobles est de 25 années.

En associant le meilleur des techniques ancestrales, travail du sol à cheval sur un sous sol sablo-graveleux, vendanges manuelles, la recette du succès pour cette Grande Cuvée.

ASSEMBLAGE :

100% Sémillon.

VINIFICATION :

Récolte manuelle,

Tri optique, macération pré-fermentaire en barriques de chêne français (100% bois neuf), élevage en cuve inox sur lies fines, bâtonnage régulier.

Durée 15 mois.

ALCOOL : 12.5% Vol.

ORIGINE : Graves, commune d'Illats. (Limite Barsac-Sauternes - France)

TEMPERATURE IDEALE : 8° - 10°.

CONDITIONNEMENT :

Bouteille bordelaise tradition lourde, 750ml.

Bouchon en liège naturel 45mm, capsule personnalisée.

Caisse carton 6 ou 12 bouteilles, Château Laroche-Jaubert.

DEGUSTATION :

Une robe jaune intense aux reflets brillants.

Nez intense sur des notes de fruits blancs, citron, pamplemousse,

légèrement fumées, bouche révélant une matière tendre sur des notes d'agrumes.

ACCORDS METS/VIN :

Les vins blancs de Graves, accompagne les viandes blanches grillées, rôties ou en sauce, fruits de mers, poissons, foie gras.

Appréciable à l'apéritif ou sur tout les desserts.

VIEILLISSEMENT : Entre 2023 - 2030

CERTIFICATION : HVE 3 - IFS Food 2020.



+33 612 811 800



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.