



# 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