



[www.cbamauriti.us.com](http://www.cbamauriti.us.com)



2018

# Château LAROCHE-JAUBERT

A.O.C Graves

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

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



#### ASSEMBLAGE :

50% Cabernet-Sauvignon, 50% Merlot.



#### VINIFICATION :

Récolte manuelle, pressurage pneumatique.

Macération d'environ 3 semaines.

Elevage 100% en cuve inox, pendant un minimum de 12 mois.

Macération finale à chaud afin d'obtenir un maximum de tanins.

ALCOOL : 13% Vol.

ORIGINE : Graves, commune de Saint Selve. (Bordeaux - France)

TEMPERATURE IDEALE : 16° - 18°.

#### CONDITIONNEMENT :

Bouteille bordelaise tradition lourde, 750ml.

Bouchon en liège naturel 45mm, capsule personnalisée.

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



#### DEGUSTATION :

Une couleur rouge intense, un bouquet jeune mais puissant, montrant un bon équilibre entre un fruit concentré et des notes toastées.

L'attaque ample en bouche s'ouvre sur un palais structuré par des tanins déjà fondus qui se prolongent dans une dégustation exceptionnelle.



#### ACCORDS METS/VIN :

Ce Grand Vin de Graves, Château Laroche-Jaubert au boisé de chêne délicat, accompagnera toutes vos viandes de bœuf grillées ou rôties, plateau de fromages, gâteau au chocolat ou dessert fruités.

VIELLISSEMENT : Entre 2020 - 2035.

CERTIFICATION : HVE 3 - IFS Food 2020.



+33 6 12 81 18 00

