



C.B.A Ltd

Vignobles & Châteaux
Producer-Exporter - Private Label

www.cbamauritius.com



BORDEAUX

Jaubert by Xavier

A.O.C Bordeaux Blanc

2019

Jaubert by Xavier® est une Appellation d'Origine Contrôlée, située en plein cœur de l'Entre-Deux-Mers, sur un sol argilo-calcaire. Drainé par des rivières souterraines naturelles, le vignoble familial bordelais s'étend sur une surface de 150 hectares.



ASSEMBLAGE :

90% Sauvignon, 10% Sémillon.



VINIFICATION :

Macération pelliculaire à basse température.
Fermentation lente à température avoisinant 16° à 17° pendant 10 jours afin d'obtenir un maximum d'arômes et de délicatesse.
Elevage 100% en cuve inox.

ALCOOL : 12% Vol.

ORIGINE : Entre Deux Mers, Soulignac. (Bordeaux - France)

TEMPERATURE IDEALE : 8°C - 12°C.

CONDITIONNEMENT :

Bouteille bordelaise tradition, 750ml.
Bouchon en liège naturel 45mm, capsule personnalisée.
Carton qualité export avec séparateurs de 6 bouteilles.



DEGUSTATION :

Sa robe est fine et d'un éclat jaune brillant.
Équilibre entre acidité et fruité aux notes d'agrumes, très aromatiques de Sauvignon avec un agréable moelleux.
Excellent à l'apéritif.



ACCORDS METS/VIN :

Il accompagnera également le foie gras, les entrées et le Roquefort ainsi que les desserts à la fin d'un repas.

VIELLISSEMENT : Entre 2 et 3 ans.

CERTIFICATION : HVE 3 - IFS Food 2020.



**Vignobles Jaubert
Depuis 1789**



+33 612 81 18 00