Château de la Jaubertie Bergerac Sauvignon Blanc

Bergerac - Frankrijk

Deze verfijnd smakende Bergerac van Jaubertie is gemaakt van frisse sauvignon blanc aangevuld met rijpe, milde sémillon (15%). De druiven worden 's nachts geoogst, zodat ze koel verwerkt kunnen worden. Na de pluk volgt een korte inweking van de schil, wat een maximum aan fruitnuances oplevert. Voor meer complexiteit in de assemblage laat wijnmaker Hugh Ryman ongeveer 10% van de wijn gisten in gebruikte, eikenhouten fusten. Daarna blijft de wijn bijna vier maanden in contact met de gistcellen en wordt er minimaal gefilterd. Het resultaat is top: een verfijnde, geurige en sappige witte Bergerac die veel witte Bordeaux in deze prijsklasse het nakijken geeft en zich perfect laat drinken bij mooie gerechten. Niet voor niets al jarenlang een vaste waarde in ons assortiment.



Proefnotitie

Sappige frisdroge Bergerac met fijn geel fruit in de neus en lichte citrustonen. De smaak is aromatisch en heeft een lange, frisse en evenwichtige afdronk.

Drinken bij

Prima aperitiefwijn, maar ook uitstekend bij koude en warme visschotels zoals forel (gerookt of gepocheerd) of gebakken kabeljauw.

Houdbaarheid

Nu op dronk; goed houdbaar tot twee à drie jaar na de oogst.

Druivenrassen

85% Sauvignon Blanc, 15% Sémillon

Onderscheidingen

2024	Perswijn | november 2025: **** Zeer goed | Zacht en sappig
2023	De Grote Hamersma - mei 2024: 9- | Welopgevoed
2023	Concours Général Agricole de Paris 2024: Gouden medaille

Persoonlijke proefnotitie

BIO

Wijnhof Ommen
dranken & delicatessen

Wijnhof Ommen
Varsenerstraat 2
7731 DC Ommen
0529-453066
www.wijnhofommen.nl