



CHÂTEAU LAROCHE JOUBERT

A.O.C Côtes de Bourg

Situé sur les collines de Bourg sur Gironde, les 15 hectares du vignoble du Château Laroche Joubert sont plantés majoritairement en Merlot. En face de la prestigieuse région du Médoc (face à Margaux), l'appellation Bourg produit des vins exceptionnels à prix abordables. Une propriété familiale appartenant à la même famille depuis 1795. A partir de 1998, ce domaine est géré par Joël Dupuy qui a investi dans un nouveau chai plus fonctionnel. Il essaie de faire en sorte que Laroche Joubert soit reconnu au niveau international tout en gardant l'esprit de la tradition familiale.



VIGNOBLE :

- Cépages : 70% Merlot, 15% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon
- Sol : gravier, argile et calcaire
- Superficie du vignoble : 15 ha
- Age du vignoble : 20 ans
- Densité/ha : 6 600 pieds/ha
- Rendement moyen : 45/50 hl
- Vendanges : mécaniques

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

- Vinification : Longue macération pendant 3 à 4 semaines. Fermentation en petites cuves thermo-régulées
- Elevage : 12 mois en fûts de chênes
- Mise en bouteilles : au Château
- Production: 7 500 caisses

NOTES DE DÉGUSTATION :

Jolie robe rubis. Nez fruité avec des arômes de fruits mûrs et de vanille. La bouche est souple et ronde. Bien équilibré avec des tanins fins et appétissants. Un vin charmant et élégant !

ACCORD METS & VINS :

Ce vin accompagne parfaitement les plats savoureux de viandes (rouges ou blanches) comme le rôti de canard, le poulet rôti, le filet de porc, les côtelettes de porc, des fromages à pattes molles : le Morbier, le Gouda ou les fromages de chèvre comme le Crottin de Chavignol...

POINTS FORTS :

- Un vin exceptionnel à un prix raisonnable
- A régulièrement obtenu une mention "Coup de Coeur" du Guide Hachette

BARRIÈRE FRÈRES

18 rue Lafont – LUDON MEDOC
33295 Blanquefort Cedex
France

T. +33 (0)5 57 88 85 85
F. +33(0) 5 57 88 89 11

BARRIERE-FRERES.COM

