



Château Jarr



Type de vin

Blanc sec



Appellation & Région viticole

Bordeaux (blanc sec) | Bordeaux



Cépages

Sauvignon gris (40%), Sémillon (40%), Sauvignon (20%)



Producteur

Famille Lobre à Fossès-et-Baleyssac (33190)



Commentaire

A l'origine, un petit vignoble à caractère familial fondé par la famille Bouron en 1964 où céréales et animaux sont cultivés et élevés dans un esprit bio et convivial. Aujourd'hui composé de 32 hectares de vignes entre la Garonne et la Dordogne, assis sur des sols argilo-calcaires, le vignoble propose des Bordeaux aux tempéraments fruités. Le respect de la nature et de ses rythmes sont essentiels. La patience et la valorisation d'un savoir-faire, tous les ingrédients sont réunis pour offrir des vins d'appellation Bordeaux de grandes qualités Contrôlés et certifiés par l'organisme Ecocert, les vins "Château Chavignac" arborent ainsi le logo AB et peuvent se prévaloir de la mention "Vin bio". Le Château Jarr, en précurseur, respecte par ailleurs depuis 1964 la culture biologique et adhère au cahier des charges vinification FNIVAB.



Dégustation

Robe jaune pâle brillant suivi d'un nez discret s'ouvrant après aération sur des fruits blancs et des fleurs blanches. La bouche est légère, fraîche, souple, pure, où le fruit est mis en avant. L'ensemble est bien équilibré. On l'appréciera sur un poisson.



Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Carton de 6 - 2022
Bouteille (75cl) - Carton de 6 - 2023