J'EN FAIS SAERMENT

BERGERAC

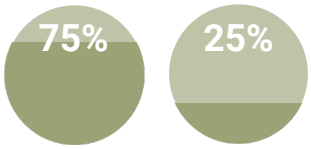
J'en fais Saerment, c'est la gamme 100% éco-conçue de la maison Jules Lebègue. Avec ces produits, nous faisons le serment :

- Que ce vin est issu d'une exploitation viticole certifiée bio, qui protège la biodiversité de ses terroirs.
- Que ce vin permet de rémunérer justement les vignerons afin qu'ils puissent développer leurs vignobles et bonnes pratiques au fil des ans.

C'est aussi la promesse d'un produit totalement éco-conçu, dont nous mesurons l'impact environnemental grâce à une Analyse du Cycle de Vie et pour lequel nous veillons à choisir soigneusement chaque composant afin de minimiser son empreinte : bouteille, bouchon, carton, capsule…
Un vin de terroir, délicieux, et reflet de l'engagement de la maison pour nos clients et consommateurs !

DÉGUSTATION

Belle couleur jaune pâle aux reflets verts. J'en Fais Saerment est un vin vif, avec des notes très expressives d'agrumes s'équilibrant avec les arômes thiolés typiques du Savignon, et une belle acidité.



SAUVIGNON BLANC — SÉMILLON

Œnologue : Elodie Bonnot

INFORMATIONS TECHNIQUES

Terroir : Sols argilo-limoneux typiques de la vallée de la Dordogne.

Viticulture et vendanges : Pratiques d'agriculture biologique, aux principes de l'agroécologie. Suppression des intrants de synthèse, travail du sol, attention toute particulière portée à la plante et sa santé. Les vendanges ont lieu le matin afin de préserver les arômes fruités de chaque cépage. Une sélection de parcelles est faite, les baies sont rigoureusement triées à l'entrée de la cave.

Vinification et élevage : Fermentation en cuve d'acier inoxydable à basse température, inférieure à 20°C, pour révéler les meilleures notes d'agrumes, de pamplemousse et de citron vert. Elevage court en cuves inox avant mise en bouteille.

CERTIFICATIONS

J'EN FAIS SAERMENT

BERGERAC

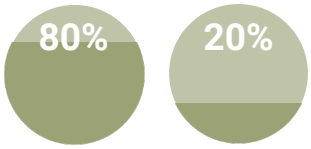
J'en fais Saerment, c'est la gamme 100% éco-conçue de la maison Jules Lebègue. Avec ces produits, nous faisons le serment :

- Que ce vin est issu d'une exploitation viticole certifiée bio, qui protège la biodiversité de ses terroirs.
- Que ce vin permet de rémunérer justement les vignerons afin qu'ils puissent développer leurs vignobles et bonnes pratiques au fil des ans.

C'est aussi la promesse d'un produit totalement éco-conçu, dont nous mesurons l'impact environnemental grâce à une Analyse du Cycle de Vie et pour lequel nous veillons à choisir soigneusement chaque composant afin de minimiser son empreinte : bouteille, bouchon, carton, capsule…
Un vin de terroir, délicieux, et reflet de l'engagement de la maison pour nos clients et consommateurs !

DÉGUSTATION

Le vin possède une couleur rouge rubis. Nez intense de fruits rouges (cerise, framboise) avec des notes plaisantes d'amandes grillées, de vanille et d'épices. La bouche est généreuse, souple, bien équilibrée avec des tanins fins et veloutés et une belle longueur.



MERLOT — CABERNET SAUVIGNON

Œnologue : Elodie Bonnot

INFORMATIONS TECHNIQUES

Terroir : Sols argilo-calcaires, sur les pentes surplombant la vallée de la Dordogne.

Viticulture et vendanges : La qualité d'un vin se fait d'abord à la vigne. Le vignoble est travaillé pour respecter la plante, la vie du sol et le terroir. Depuis la taille jusqu'aux vendanges, tous les travaux sont réalisés par des vignerons engagés bio. Vendanges mécaniques, récolte à maturité optimale.

Vinification et élevage : Vinification traditionnelle avec maîtrise des températures, extraction par remontages, élevage en cuve.

CERTIFICATIONS

J'EN FAIS SAERMENT

BORDEAUX

J'en fais Saerment, c'est la gamme 100% éco-conçue de la maison Jules Lebègue. Avec ces produits, nous faisons le serment :

- Que ce vin est issu d'une exploitation viticole certifiée bio, qui protège la biodiversité de ses terroirs.
- Que ce vin permet de rémunérer justement les vignerons afin qu'ils puissent développer leurs vignobles et bonnes pratiques au fil des ans.

C'est aussi la promesse d'un produit totalement éco-conçu, dont nous mesurons l'impact environnemental grâce à une Analyse du Cycle de Vie et pour lequel nous veillons à choisir soigneusement chaque composant afin de minimiser son empreinte : bouteille, bouchon, carton, capsule…
Un vin de terroir, délicieux, et reflet de l'engagement de la maison pour nos clients et consommateurs !

DÉGUSTATION

Le vin possède une belle robe pourpre. Le nez est délicat sur des notes de fruits frais. La bouche est aromatique, charnue, sur des notes de cassis et de cerise, avec des tanins fondus d'une grande souplesse.

MERLOT | CABERNET SAUVIGNON | CABERNET FRANC

Œnologue : Elodie Bonnot

INFORMATIONS TECHNIQUES

Terroir : Sols argilo-calcaires typiques de l'Entre Deux Mers.

Viticulture et vendanges : La qualité d'un vin se fait d'abord à la vigne. Le vignoble est travaillé pour respecter la plante, la vie du sol et le terroir. Depuis la taille jusqu'aux vendanges, tous les travaux sont réalisés par des vignerons engagés bio.

Vinification et élevage : Vinification traditionnelle, macération de 10 jours. Fermentation avec thermorégulation, températures inférieures à 28°C pour préserver les arômes de fruits frais.

CERTIFICATIONS

J.LEBEGUE
BORDEAUX DEPUIS 1828

J'EN FAIS SAERMENT

ENTRE-DEUX-MERS

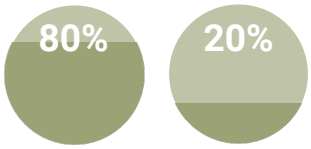
J'en fais Saerment, c'est la gamme 100% éco-conçue de la maison Jules Lebègue. Avec ces produits, nous faisons le serment :

- Que ce vin est issu d'une exploitation viticole certifiée bio, qui protège la biodiversité de ses terroirs.
- Que ce vin permet de rémunérer justement les vignerons afin qu'ils puissent développer leurs vignobles et bonnes pratiques au fil des ans.

C'est aussi la promesse d'un produit totalement éco-conçu, dont nous mesurons l'impact environnemental grâce à une Analyse du Cycle de Vie et pour lequel nous veillons à choisir soigneusement chaque composant afin de minimiser son empreinte : bouteille, bouchon, carton, capsule…
Un vin de terroir, délicieux, et reflet de l'engagement de la maison pour nos clients et consommateurs !

DÉGUSTATION

Belle couleur jaune pâle éclatante et légère. J'en Fais Saerment est un vin vif, avec des notes très expressives de thiols frais (agrumes, pamplemousse), typiques du Sauvignon Blanc. Belle acidité qui donne une finale très longue et sapide au vin.



SAUVIGNON BLANC — SÉMILLON

Œnologue : Elodie Bonnot

INFORMATIONS TECHNIQUES

Terroir : Sols argilo-calcaire superficiels sur un sous-sol calcaire

Viticulture et vendanges : Pratiques d'agriculture biologique, aux principes de l'agroécologie. Suppression des intrants de synthèse, travail du sol, attention toute particulière portée à la plante et sa santé. Les vendanges ont lieu le matin afin de préserver les arômes fruités de chaque cépage. Une sélection de parcelles est faite, les baies sont rigoureusement triées à l'entrée de la cave.

Vinification et élevage : Pressurage immédiat puis fermentation en cuve d'acier inoxydable à basse température, inférieure à 20°C, pour révéler les meilleures notes d'agrumes, de pamplemousse et de citron vert.

CERTIFICATIONS

J'EN FAIS SAERMENT

MONBAZILLAC

J'en fais Saerment, c'est la gamme 100% éco-conçue de la maison Jules Lebègue. Avec ces produits, nous faisons le serment :

- Que ce vin est issu d'une exploitation viticole certifiée bio, qui protège la biodiversité de ses terroirs.
- Que ce vin permet de rémunérer justement les vignerons afin qu'ils puissent développer leurs vignobles et bonnes pratiques au fil des ans.

C'est aussi la promesse d'un produit totalement éco-conçu, dont nous mesurons l'impact environnemental grâce à une Analyse du Cycle de Vie et pour lequel nous veillons à choisir soigneusement chaque composant afin de minimiser son empreinte : bouteille, bouchon, carton, capsule…
Un vin de terroir, délicieux, et reflet de l'engagement de la maison pour nos clients et consommateurs !

DÉGUSTATION

Robe jaune dorée typique. Pureté et complexité au nez avec des arômes de fruits confits et de miel se mêlant à des notes de noix. Bonne équilibre entre fraicheur et sucre en bouche, avec des arômes de fruits à chair blanche et des notes de coing, de poire et de cire. Le volume en bouche est long et équilibré.

SÉMILLON MUSCADELLE SAUVIGNON BLANC

Œnologue : Elodie Bonnot

INFORMATIONS TECHNIQUES

Terroir : Sols argilo-calcaires typiques de l'appellation, située sur des pentes orientées Nord, faisant face à la ville de Bergerac.

Viticulture et vendanges : La qualité d'un vin se fait d'abord à la vigne. Le vignoble est travaillé pour respecter la plante, la vie du sol et le terroir. Depuis la taille jusqu'aux vendanges, tous les travaux sont réalisés par des vignerons engagés bio. Vendanges manuelles par tri successif des raisins botrytisés.

Vinification et élevage : Les raisins récoltés en surmaturité sont triés et directement encuvés. S'en suit une vinification traditionnelle avec maîtrise des températures. La fermentation s'arrête d'elle-même, une fois un certain niveau d'alcool atteint, en laissant un belle quantité de sucre résiduel. Elevage en cuve inox pendant 9 mois.

CERTIFICATIONS

J'EN FAIS SAERMENT

MONTAGNE SAINT-ÉMILION

J'en fais Saerment, c'est la gamme 100% éco-conçue de la maison Jules Lebègue. Avec ces produits, nous faisons le serment :

- Que ce vin est issu d'une exploitation viticole certifiée bio, qui protège la biodiversité de ses terroirs.
- Que ce vin permet de rémunérer justement les vignerons afin qu'ils puissent développer leurs vignobles et bonnes pratiques au fil des ans.

C'est aussi la promesse d'un produit totalement éco-conçu, dont nous mesurons l'impact environnemental grâce à une Analyse du Cycle de Vie et pour lequel nous veillons à choisir soigneusement chaque composant afin de minimiser son empreinte : bouteille, bouchon, carton, capsule…
Un vin de terroir, délicieux, et reflet de l'engagement de la maison pour nos clients et consommateurs !

DÉGUSTATION

Robe couleur rouge grenat. Au nez se dégagent des notes de cassis bien mûr. En bouche, le vin est élégant et se concentre sur les fruits rouges frais. Une belle finale tout en rondeur, séduisante par ses arômes épicés.

MERLOT | CABERNET FRANC | CABERNET SAUVIGNON

Œnologue : Elodie Bonnot

INFORMATIONS TECHNIQUES

Terroir : Sols argilo-calcaires assez profonds situés à quelques encablures de Saint-Emilion, sur les hauteurs du village de Montagne. Le sous sol est calcaire.

Viticulture et vendanges : La qualité d'un vin se fait d'abord à la vigne. Le vignoble est travaillé pour respecter la plante, la vie du sol et le terroir. Depuis la taille jusqu'aux vendanges, tous les travaux sont réalisés dans le cadre de la certification agriculture biologique. Vendanges mécaniques, récolte à maturité optimale.

Vinification et élevage : Vinification traditionnelle bordelaise avec égrappage et passage en cuve thermorégulées. Macération longue. Pas de boisage pour cette cuvée qui a vocation à rester fraiche et se déguster dans sa jeunesse.

CERTIFICATIONS

J'EN FAIS SAERMENT

PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION

J'en fais Saerment, c'est la gamme 100% éco-conçue de la maison Jules Lebègue. Avec ces produits, nous faisons le serment :

- Que ce vin est issu d'une exploitation viticole certifiée bio, qui protège la biodiversité de ses terroirs.
- Que ce vin permet de rémunérer justement les vignerons afin qu'ils puissent développer leurs vignobles et bonnes pratiques au fil des ans.

C'est aussi la promesse d'un produit totalement éco-conçu, dont nous mesurons l'impact environnemental grâce à une Analyse du Cycle de Vie et pour lequel nous veillons à choisir soigneusement chaque composant afin de minimiser son empreinte : bouteille, bouchon, carton, capsule…
Un vin de terroir, délicieux, et reflet de l'engagement de la maison pour nos clients et consommateurs !

DÉGUSTATION

Une robe brillante aux reflets rubis. Au nez s'expriment des parfums de fruits rouges confits. Une bouche tout en finesse où perce le fruit noir mûr, avec un palais rond aux tannins courtois.

MERLOT | CABERNET FRANC | CABERNET SAUVIGNON

Œnologue : Elodie Bonnot

INFORMATION TECHNIQUES

Terroir : Sols argilo-calcaires assez profonds situés au Nord Est de Saint Emilion, sur les hauteurs du plateau de Puisseguin. Le sous sol est calcaire.

Viticulture et vendanges : La qualité d'un vin se fait d'abord à la vigne. Le vignoble est travaillé pour respecter la plante, la vie du sol et le terroir. Depuis la taille jusqu'aux vendanges, tous les travaux sont réalisés par des vignerons engagés bio. Vendanges mécaniques, récolte à maturité optimale.

Vinification et élevage : Vinification traditionnelle avec maîtrise des températures, extraction par remontages délicat, élevage en cuve sans boisage.

CERTIFICATIONS