



CHÂTEAU JOUVENTE AOC GRAVES BLANC 2018

75cl - 1,8 hectares de vignes - rendement de 38 hl par hectare



TERROIR

Sol sablo-graveleux et argilo-graveleux.

VINIFICATION

Pressurage lent et délicat, débourage, fermentation en barrique.

DÉGUSTATION

Robe or lumineuse ; belle puissance aromatique évoquant la poire Williams, les agrumes et la maracuja, un registre minéral et des notes d'amande. La bouche est à la fois douce et puissante.

ACCORDS METS ET VIN

Poulet fermier rôti aux herbes aromatiques ou un poulet avec une sauce à la crème et aux champignons, thon rouge cuit à la poêle, poissons blanc et crustacés.

ENCÉPAGEMENT

50% sémillon ; 35% sauvignon blanc et gris ; 15% muscadelle.

NOTE

Température de dégustation : de 8°C à 10°C.
Garde 8 ans.

