



CHÂTEAU JOUVENTE AOC GRAVES BLANC 2019

75cl - 1,8 hectares de vignes - rendement de 36 hl par hectare

GUIDE
DUSSERT-GERBER
VINS 2019



TERROIR

Sol sablo-graveleux.

VINIFICATION

Pressurage lent et délicat, débourage, fermentation en barrique.

DÉGUSTATION

Robe or jaune profonde. Arôme de poire William, de pomelo, de coing et une pointe de gingembre et de pierre à fusil. La bouche avec une pointe crémeuse à l'attaque, une touche d'amande fraîche et une jolie longueur aromatique.

ACCORDS METS ET VIN

Houmous de pois chiche et citron ; Gambas marinées au Massalé sur plancha ; Blanquette de veau, oignons giroflés, viande blanche grillée et cocktails de fruits frais.

ENCÉPAGEMENT

55% sémillon ; 40 % sauvignon blanc et gris ; 5% muscadelle.

NOTE

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

