



CHÂTEAU JOUVENTE AOC GRAVES ROUGE 2008

75cl - 6.7 hectares de vignes - rendement de 40 hl par hectare



TERROIR

Sol sablo-graveleux et argilo-graveleux. Travail du sol traditionnel, lutte raisonnée. Taille en guyot simple avec maîtrise du rendement. Récolte manuelle en cagettes, avec tri de la vendange au chai.

VINIFICATION

Éraflage total puis macération de 4 à 5 semaines en cuves thermo-régulées pour une extraction optimale de la couleur et des tanins.

ÉLEVAGE

Après sélection des meilleurs lots, le vin est élevé 12 mois en barriques de chêne (1/4 neuves).

DÉGUSTATION

Vins aux arômes évolués de sous-bois avec des notes fraîches de fruits noirs, d'épices douces, de cannelle et un fond mentholé. Une bouche fine, élégante, fraîche avec des tanins présents mais fondus.

ACCORDS METS ET VIN

Canard, agneau.

ENCÉPAGEMENT

60% merlot, 35% cabernet sauvignon, 5% cabernet franc.

NOTE

Température de dégustation : de 16°C à 18°C.
Garde 20 ans.

