



CHÂTEAU JOUVENTE AOC GRAVES ROUGE 2011

75cl - 6.7 hectares de vignes - rendement de 45 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

Millésime élégant avec des arômes de fruits noirs, des cerises confines, de pinède, réhaussées de notes fumées, de cannelle et de clou de girofle. Une bouche souple, avenante et dynamique.

ACCORDS METS ET VIN

Carré d'agneau, bœuf rôti.

ENCÉPAGEMENT

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

NOTE

Température de dégustation : de 16°C à 18°C.
Garde de 15 à 20 ans.

