



## CHÂTEAU JOUVENTE AOC GRAVES ROUGE 2012

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

Nez aux arômes de fruits noirs, épices douces et pinède. Bouche puissante et raffinées qui déploient des tanins fondus.

### ACCORDS METS ET VIN

Carré d'agneau.

### 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.

