



CHÂTEAU
JOUVENTE

CHÂTEAU JOUVENTE AOC GRAVES ROUGE 2014

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

Notes fruitées et touches de cacao. La bouche est onctueuse, fraîches structurées.

ACCORDS METS ET VIN

Côte de bœuf, magret de canard et viandes grillées aux sarments.

ENCÉPAGEMENT

63% merlot, 35% cabernet sauvignon, 2% Petit Verdot.

NOTE

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



D. GUTMANN et FILS - S.C.E.A Château JOUVENTE
93, Le Bourg - 33720 ILLATS 05.56.62.49.69
chateaujouvente@wanadoo.fr www.chateau-jouvente.fr