



## CHÂTEAU JOUVENTE AOC GRAVES ROUGE 2015

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

Puissant et élégant comme l'été qui l'a vu naître. Fruits noirs, tabac de Havane et bois luxueux. Une bouche ronde et douce, associée à une délicate fraîcheur mentholée.

### ACCORDS METS ET VIN

Il saura mettre en valeur des viandes grillées aux sarments, côtes de bœuf ou magret de canard.

### ENCÉPAGEMENT

67% merlot, 28% cabernet sauvignon, 5% Petit Verdot.

### NOTE

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

