



CHÂTEAU
JOUVENTE

CHÂTEAU JOUVENTE
AOC GRAVES ROUGE 2016

75cl - 6.7 hectares de vignes - rendement de 45 hl par hectare



 **TERROIR**

Type de sols : 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**

Une robe d'un carmin-cerise profond et intense. Un nez aux arômes de fruits noirs, de pignons de pin et de graphite. Une bouche empreinte d'une jolie fraîcheur, d'une grande longueur parfumée et de tanins de soie.

 **ACCORDS METS ET VIN**

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

 **ENCÉPAGEMENT**

62 % merlot, 30% cabernet sauvignon, 8% Petit Verdot.

 **NOTE**

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

