



## CHÂTEAU JOUVENTE AOC GRAVES ROUGE 2017

75cl - 6.7 hectares de vignes - rendement de 25 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**

En cuve inox.

### **DÉGUSTATION**

Présentation intense et profonde, sur une teinte carmin. Fruité profond de cerise noire et de myrtille. Des notes de résines, de genièvre et de graphite. Une bouche marquée par la rondeur et la douceur.

### **ACCORDS METS ET VIN**

Gougères apéritives ; comté affiné ; viandes grillées.

### **ENCÉPAGEMENT**

72 % merlot, 20% cabernet sauvignon, 8% Petit Verdot.

### **NOTE**

Température de dégustation : de 16°C à 18°C.  
Garde de 10 à 15 ans.

