



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.

