



CHÂTEAU JOUVENTE AOC GRAVES ROUGE 2018

75cl - 6.7 hectares de vignes - rendement de 35 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

Robe pourpre sombre. Arômes de fruits noirs et résines avec une pointe de graphite, de menthe et de chocolat noir. La bouche est puissante avec une longueur remarquable.

ACCORDS METS ET VIN

Belles viandes rouges, gibier mais aussi desserts au chocolat ou aux fruits rouges.

ENCÉPAGEMENT

57 % merlot, 28% cabernet sauvignon, 15% Petit Verdot.

NOTE

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

