



## 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.

