



## LA SOURCE DE CHÂTEAU JOUVENTE AOC GRAVES ROUGE 2013

75cl - 6.7 hectares de vignes - rendement de 45 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**

Barriques de 2 et 3 ans pendant 12 mois.

### **DÉGUSTATION**

Belle robe rubis. Arômes de cerise et de groseille accompagnée de touches florales et de réglisse. Bouche élégante avec des tanins souples.

### **ACCORDS METS ET VIN**

grillades ; risotto aux trompettes de la mort & shitakés ; poulet fermier rôti, pomme de terre & aillets doux.

### **ENCÉPAGEMENT**

60 % merlot, 35% cabernet sauvignon, 5% cabernet franc.

### **NOTE**

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

