



LA SOURCE DE CHÂTEAU JOUVENTE AOC GRAVES ROUGE 2016

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

En cuve inox.

DÉGUSTATION

Une belle couleur carmin intense et profonde. Des notes nobles de fruits noirs avec une agréable fraîcheur mentholée. Un bouche volumineuse, tendre et juteuse, se terminant par des tanins délicats.

ACCORDS METS ET VIN

Pomme de terre en toast, magret de canard séché, roquette & parmesan ; ribs de porc marinés soja/miel au grill.

ENCÉPAGEMENT

80% Merlot ; 15% Cabernet-Sauvignon ; 5% Petit-Verdot.

NOTE

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

