



LA SOURCE DE CHÂTEAU JOUVENTE AOC GRAVES ROUGE 2018

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

Robe carmin intense. Une aromatique complexe qui fait voguer entre cerise noire, mure, fraîcheur menthée et florale. Bouche fraîche et soutenue qui prolonge l'impression aromatique.

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.

