



CHÂTEAU JOUVENTE AOC GRAVES BLANC 2020

75cl - 1,8 hectares de vignes - Rendement : 40 HL/ha



TERROIR

Sol sablo-graveleux et argilo-graveleux.

VINIFICATION

Pressurage lent et délicat, débordage, fermentation en barrique.

DÉGUSTATION

D'un or jaune éclatant, l'aromatique s'étale sur des nuances de fruits blancs ainsi que celles d'agrumes avec le pamplemousse et le citron. La bouche, tout en gourmandise, nous offre d'emblée une douceur remarquable, une fraîcheur aromatique bienvenue avec une nuance « fleur coupée » et une belle longueur épanouie et savoureuse.

ACCORDS METS ET VIN

Raviole de poisson, sauce crème à la mélisse – asperges vertes sauce hollandaise

ENCÉPAGEMENT

50% sémillon ; 35% sauvignon blanc et gris ; 15% muscadelle.

NOTE

Température de dégustation : de 8°C à 10°C.
Garde 8 ans.



D. GUTMANN et FILS - S.C.E.A Château JOUVENTE
93, Le Bourg - 33720 ILLATS 05.56.62.49.69
chateaujouvente@wanadoo.fr www.chateau-jouvente.fr