



LA SOURCE DE CHÂTEAU JOUVENTE AOC GRAVES ROUGE 2019

75cl - 6.7 hectares de vignes - rendement 45 HL/ha



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

De teinte carmin, ce vin s'ouvre pleinement sur une aromatique complexe où se mêlent les nuances de fruits rouges en compote et un fond de thé noir et de pinède. La bouche se présente tout en rondeur et bonhomie, gourmande et fruitée nous offrant une finale chaleureuse et parfumée. Un vin à consommer de suite, ouvrant le chemin le plus gourmand vers le partage et l'amitié !

ACCORDS METS ET VIN

Croque-monsieur fromage de montagne et bresaola – terrine de poisson terre et mer coulis poivron

ENCÉPAGEMENT

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

NOTE

Température de dégustation : de 16°C à 18°C.
Garde 10 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-jouvante.fr