



CHÂTEAU GRAVEYRES "CUVÉE JADE" • 2017

A.O.C Entre-Deux-Mers



VIGNOBLE

- Cépages : 50% Sauvignon blanc, 50% Muscadelle
- Sol : limono-argileux
- Superficie du vignoble : 2 ha
- Age moyen du vignoble : 30 ans
- Densité/ha : 3300 pieds
- Rendement moyen : 50 hl/ha
- Vendanges : mécaniques

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

- Vinification : pressurage pneumatique, fermentation à 18°C
- Élevage : sur lies fines pendant 2 à 3 mois
- Mise en bouteille : au Château
- Production : 7000 bouteilles

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Une délicate robe jaune pâle, cristalline, aux légers reflets verts éclatant.

Le nez, tout aussi intense, s'exprime par des arômes de pamplemousse avec la fraîcheur du zeste de citron vert, accompagné par des notes de fleurs blanches.

Une attaque en bouche vive, juteuse, aux arômes d'agrumes avec une note iodée. Une tension et une salinité qui s'achève sur une finale salivante.