



## CHÂTEAU GRAVEYRES "CUVÉE JADE" • 2019

A.O.P Entre-Deux-Mers



### VIGNOBLE

- Cépages : 50% Sauvignon blanc, 50% Muscadelle
- Sol : limono-argileux
- Superficie du vignoble : 2 ha
- Age moyen du vignoble : 20 ans
- Densité/ha : 4000 pieds
- Rendement moyen : 50 hl/ha
- Vendanges : mécaniques

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

- Vinification : pressurage pneumatique, fermentation à 18 °C, bâtonnage
- Élevage : sur lies fines pendant 4 à 5 mois
- Mise en bouteille : au Château
- Production : 6000 bouteilles

### COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Notre cuvée *Jade* présente une jolie robe jaune pâle avec des reflets verts et argentés.

Son nez délicat dévoile des notes d'agrumes, de fleurs blanches, de poire et d'une jolie minéralité.

Sa bouche est tendue, grasse et longue. La finale est saline avec des arômes de pamplemousse rose.