



CHÂTEAU GRAVEYRES "CUVÉE JADE" • 2020

A.O.P Entre-Deux-Mers

1* GUIDE HACHETTE 2022



VIGNOBLE

- Cépages : 50% Sauvignon blanc, 50% Muscadelle
- Sol : limono-argileux
- Superficie du vignoble : 1.6 ha
- Age moyen du vignoble : 20 ans
- Densité/ha : 4500 pieds
- Rendement moyen : 40 hl/ha
- Vendanges : mécaniques

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

- Vinification : pressurage pneumatique, fermentation entre 16 et 18 °C, bâtonnage
- Élevage : sur lies fines pendant 4 à 5 mois
- Mise en bouteille : au Château
- Production : 8000 bouteilles

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

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

Son nez dévoile des notes d'agrumes, de fleurs blanches, d'eucalyptus et miel d'acacia.

Sa bouche est tendue, grasse et longue. La finale est saline avec des arômes de pamplemousse rose. Bel équilibre entre la puissance et l'acidité.