



CHÂTEAU GRAVEYRES "JADE" • 2022

A.O.P Entre-Deux-Mers

MÉDAILLE D'ARGENT «TERRES DE VIN»



VIGNOBLE

- Cépages : 50% Sauvignon blanc, 50% Muscadelle
- Sol : limono-argileux
- Superficie du vignoble : 1.6 ha
- Age moyen du vignoble : 20 ans
- Densité/ha : 4 500 pieds
- Rendement moyen : 40 hl/ha
- Vendanges : mécaniques

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

- Vinification : pressurage pneumatique, fermentation entre 16°et 18 °C, bâtonnage
- Macération pré-fermentaire à froid
- Élevage : sur lies fines pendant 4 à 5 mois
- Mise en bouteille : au Château
- Production : 7000 bouteilles

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Robe : Limpide, jaune pâle aux reflets verts.

Nez : Premier nez sur les fleurs blanches. Second nez sur les fruits à chair blanche (poire, pêche) avec des notes citronnées et musquées.

Bouche : Attaque ample. Bel équilibre en milieu de bouche avec de la rondeur et une finale fruitée sur la pêche blanche.