

# CHARTREUSE

2000 ans de traditions

# de MOUGÈRES



## Clos de l'Abbaye Blanc

AOP Coteaux du Languedoc

**Millésime** : 2014

**Cépages** : Vermentino, Maccabeo

**Sol** : Argiles graveleuse et galets alluvionnaires

**Mode de Conduite** : Royat, Guyot, palissage sur fil

**Rendement** : 40 hl / ha

**Vinification** : La date de récolte est déterminée par un bon équilibre sucres / acidité et la dégustation des baies. Vendanges mécanique à la fraîcheur de la nuit, pressurage, premier débourbage statique à 8°C (10 – 12 heures), stabulation à froid durant 4 – 5 jours, second débourbage statique. Réintégration partielle de bourbes filtrées. Fermentation par levures sélectionnées à 12 – 14° C. Clarification naturelle par soutirage et collage. Filtration et mise en bouteille stérile au Domaine.

**Elevage** : Elevage en barrique neuve de chêne de l'Allier avant une année de repos en bouteille.

**Commentaires** : Ce subtil mélange nous offre en dégustation une robe jaune pâle et déploie au nez des arômes minéraux, des notes exotiques de fleurs blanches légèrement épicées. La bouche est fraîche, ronde et longue.

**Conseils** : Un vin blanc bien équilibré qui s'accordera merveilleusement bien avec des poissons cuisinés, viandes blanches ou tout simplement à l'apéritif. A consommer frais autour de 12 °.