

CHARTREUSE

2000 ans de traditions

de MOUGÈRES



Clos de l'Abbaye Rouge

AOP Coteaux du Languedoc

Millésime : 2013

Cépages : 80 % Syrah, 20 % Grenache

Sol : Graviers quartzeux

Mode de Conduite : Taille Cordon de Royat, 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, égrappage, encuvage. Macération pré-fermentaire à froid puis fermentation alcoolique entre 25 et 28 °C réalisée par des levures sélectionnées. Cuvaison de 32 jours en cuve pleine. Fermentation malolactique. Clarification naturelle par soutirage et collage. Filtration et mise en bouteille au domaine.

Elevage : Elevage en fûts de chêne français durant 12 mois.

Commentaires : Ce vin nous offre une belle robe grenat soutenue. Le nez ample et aromatique exhale des notes de cassis surmurs, d'épice douce et de torréfaction. On perçoit également une légère note camphrée. En bouche, nous retrouvons les senteurs de mûres et de cassis surmurs déjà présentes au nez. Les notes grillées se fondent parfaitement à des tanins murs et soyeux. Ce vin est une belle expression du terroir de Mougères

Conseils : Ce vin accompagnera idéalement toutes les viandes rouges mais aussi les gibiers à plumes et les fromages de caractère. Pour une bonne dégustation, ce vin est à servir chambré à 18-20°C. Il est recommandé de le décanter une heure avant de le servir.