

CHARTREUSE

2000 ans de traditions

de MOUGÈRES



Maccabéo

IGP Oc

Millésime : 2015

Cépage : 100 % Maccabéo

Sol : Argiles graveleuses & galets alluvionnaires

Mode de Conduite : Taille guyot, palissage sur fil

Rendement : 45 HL / Ha

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

Elevage : Elevage en cuve

Commentaires : La robe est jaune pâle au reflets verts et argentés. Le nez est intense et fruité avec des notes d'agrumes, de bananes mûres et de fleurs blanches. L'attaque en bouche est fraîche, l'équilibre ample et dense.

Conseils : Ce vin accompagnera de merveille des plats de poissons cuisinés.