

# 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 débordage statique à 8°C (10 - 12 heures), stabulation à froid durant 4 à 5 jours, second débordage 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.