

# CHARTREUSE

2000 ans de traditions

# de MOUGÈRES



## Muscat

IGP Oc

**Millésime** : 2015

**Cépage** : 100 % Muscat à petits grains

**Sol** : Argiles graveleuses & galets alluvionnaires

**Mode de Conduite** : Royat & guyot simple, 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. Vendange mécanique à la fraîcheur de la nuit, pressurage, premier débourage statique à 8°C (10 - 12 heures), stabulation à froid durant 4 à 5 jours, second débourage 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 avec des reflets verts. Le nez est une explosion de fruits frais tels que le mangue, le citron vert, le melon, et des fleurs comme la rose. L'attaque en bouche est onctueuse, l'équilibre suave et frais avec l'impression de croquer des fruits gorgés de soleil.

**Conseils** : Ce vin accompagnera idéalement les apéritifs, les asperges, des plats plus relevés tel que des encornets farcis. Parfait également avec une salade de fruits frais, des sorbets glacés ou des desserts chocolatés.