

CHARTREUSE

2000 ans de traditions

de MOUGÈRES



Pèlerin Blanc

IGP Pays de Caux

Millésime : 2015

Cépages : 45% Vermentino, 50% Sauvignon Blanc, 5% Muscat

Sol : Argiles graveleuses & galets alluvionnaires

Mode de Conduite : Guyot simple, palissage sur fil avec 2 fils releveurs

Rendement : 50 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 débouillage statique à 8°C (10 - 12 heures), stabulation à froid durant 4 à 5 jours, second débouillage 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 : Un vin de robe pâle aux reflets verts. Le nez est gourmand avec des notes de fruits exotiques, de rose et de citron. L'attaque en bouche est fraîche, ample et avec une finale fruitée persistante.

Conseils : Ce vin est le parfait accompagnement aux poissons grillés.