

# CHARTREUSE

2000 ans de traditions

# de MOUGÈRES



## Pèlerin Rouge

IGP Pays de Caux

**Millésime** : 2014

**Cépage** : Grenache, Syrah

**Sol** : argiles graveleuses & galets alluvionnaires

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

**Rendement** : 45 HL / Ha

**Vinification** : La date de récolte est déterminée par un bon équilibre sucres / acidité et la dégustation des baies. Vendanges mécanique, égrappage, encuvage.

Fermentation alcoolique entre 20 et 25 °C réalisée avec des levures sélectionnées.

Cuvaison variable selon les cépages allant de 10 à 20 jours. Fermentation malo-lactique.

Clarification naturelle par soutirage et collage.

Assemblage des différents cépages. Filtration et mise en bouteille au domaine.

**Elevage** : Elevage en cuve

**Commentaires** : Ce vin offre une belle robe rouge grenat. Le nez, fruité est très flatteur et on retrouve des notes fruits rouge et d'épices. En bouche, il est souple et équilibré.

**Conseils** : Il accompagnera idéalement un plateau de charcuterie, une viande rouge rôtie ou encore des fromages comme le Camembert ou la Brie.