

# CHARTREUSE

2000 ans de traditions

# de MOUGÈRES



## Pèlerin Rosé

IGP Pays de Caux

**Millésime** : 2015

**Cépage** : 100% Grenache

**Terroir** : 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 le bon équilibre sucres - acidité et la dégustation des baies. Vendange mécanique à la fraîcheur de la nuit, léger pressurage, premier débourbage statique à froid (10 - 12 heures), stabulation à froid durant 4 à 5 jours, second débourbage. Réintégration partielle des bourbes filtrées. Fermentation par 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 rose pâle et cristalline. Le nez est intense et gourmand avec des notes de framboises, de myrtilles et de rose. L'attaque en bouche est fruitée et fraîche avec un équilibre dense et savoureux.

**Conseils** : Ce vin est parfait en apéritif, des salades, des tapas ou des grillades.