

CHARTREUSE

2000 ans de traditions

de MOUGÈRES



Pérennité Rouge

AOP Coteaux du Languedoc

Millésime : 2013

Cépages : Syrah, Grenache, Mourvèdre

Sol : Graviers quartzeux

Mode de Conduite : Cordon de Royat, 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. Vendanges mécaniques, égrappage, encuvage. Macération pré-fermentaire à froid puis fermentation alcoolique entre 25 et 28 °C réalisée par des levures sélectionnées. Cuvaision de 32 jours en cuve pleine. Fermentation malo-lactique. Clarification naturelle par soutirage et collage. Filtration et mise en bouteille au domaine.

Elevage : Elevage en cuve.

Commentaires : Ce vin nous offre une jolie robe pourpre profond. Le nez exhale des notes de mûre, de poivre fraîchement moulu et des senteurs de garrigue. On perçoit également une légère note camphrée. En bouche, l'attaque est croquante, et nous retrouvons les senteurs de mûre et d'épice présentes au nez. Une finale longue est équilibrée par une belle fraîcheur. Ce vin exprime à merveille le terroir de Mougères.

Conseils : Ce vin accompagnera idéalement les viandes rouges rôties telles que le bœuf et l'agneau, ainsi que les fromages de caractère. Pour une bonne dégustation, ce vin est à servir chambré à 18-20°C. Il est recommandé de le décanter une heure avant de le servir.