

CHARTREUSE

2000 ans de traditions

de MOUGÈRES



Sauvignon

IGP Oc

Millésime : 2015

Cépages : 100 % Sauvignon Blanc

Sol : Argiles graveleuses & galets alluvionnaires

Mode de Conduite : Royat, palissage sur fil

Rendement : 45 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 : La robe est jaune pâle et les reflets verts. Le nez est charmeur avec des notes de pamplemousse, de mangue et de citron. L'attaque en bouche est savoureuse, l'équilibre frais et remarquablement fruité.

Conseils : Ce vin fait un parfait accompagnement aux fruits de mer.