

CHARTREUSE

2000 ans de traditions

de MOUGÈRES



Vermentino

IGP Oc

Millésime : 2015

Cépages : 100 % Vermentino

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 débordage statique à 8°C (10 - 12 heures), stabulation à froid durant 4 à 5 jours, second débordage 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, les reflets sont verts et argentés. Le nez est franc et intense, marqué par le citron, les fleurs blanches et une pointe de fruits à chair blanche. L'attaque en bouche est nerveuse, légèrement craquante, équilibrée par du gras et de l'onctuosité. La finale fait un parfait écho avec le nez.

Conseils : Ce vin accompagne parfaitement des asperges, des salades ou des poissons.