

CHARTREUSE DE MOURGÈRES MAS DES DISCIPLES PREMIÈRE PIERRE

2021 / 75 cl



Chartreuse de Mougères

La Chartreuse de Mougères ist ein Erlebnis, das keine Zeit kennt.

Es ist ein renommiertes Weingut mit 32 Hektar AOP Languedoc und IGP Pays de Caux, das die Schöpfung im Dienste eines lebendigen Klosters respektiert und eine Gemeinschaft engagierter und aktiver Menschen schützt.

Der Name Mougères bezieht sich auf eine Parzelle, die mit Zistrosen bepflanzt ist, einem typischen Blütenstrauch der mediterranen Macchia. Mougères liegt etwa zehn Kilometer von Pézenas entfernt am Fuße des Cabrières-Massivs. Der obere Teil des Weinbergs bildet ein Plateau von etwa 20 Hektar. Dieses Terroir aus Quarzkies und Lehm bringt feine Rotweine mit überwiegend würzigem Geschmack hervor. Der Rest des Weinbergs erstreckt sich zwischen sanften Hängen und dem mäandrierenden Fluss Peyne, der am Kloster vorbeifließt. Hier werden vor allem weiße Rebsorten angebaut.

Trinkreife
Traubensorten
Passend zu

bis 2035

20% Mourvèdre, 30 % Grenache, 50 % Syrah

Schnecken, Thunfischsteaks, Vegetarisch, vom Grill

Degustationsnote

Purpurroter Wein mit breitem, einladendem Bouquet. Die verführerischen Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Heidelbeeren, Trüffeln und Veilchen werden durch einen Duft ergänzt, der an süße Gewürze und schwarzen Pfeffer erinnert. Mit seiner anhaltenden Frische und seinem holzigen Geschmack passt er hervorragend zu gegrilltem oder geschmortem Fleisch. Dieser Wein sollte dekantiert und bei Zimmertemperatur (18-20°C) serviert werden.

