



ABBAYE DES MONGES

Cuvée Augustine - Blanc

Appellation : AOP Coteaux du Languedoc – La Clape

Terroir : Argilo-calcaire avec galets

Couleur : Blanc

Cépages : 80% Bourboulenc – 16% Roussanne – 4% Rolle (Vermentino)

Technique de vinification :

Les vendanges sont réalisées à la machine à l'aube pour ces cépages avec égrappage et tri sélectif. La vinification est effectuée pour 75% en barriques de 400 litres. Un travail sur les lies fines est ensuite effectué afin d'obtenir la subtilité des arômes.

Appréciation gustative :

Gras mais soutenu par une belle acidité, il développe en bouche des arômes de cédrat et d'angélique sauvage, avec une finale complexe aux senteurs de coing et d'épices douces.

Accords mets et vins :

A servir frais. Agréable pour la table, sur un tartare de saumon, une sole meunière ou une volaille en sauce.

Garde : 4 à 5 ans