



ABBAYE DES MONGES

Cuvée Augustine – Rouge

Appellation : AOP Coteaux du Languedoc – La Clape

Terroir : Argilo-calcaire avec galets

Couleur : Rouge

Cépages : 40% Syrah, 30% Grenache, 20% Carignan, 10% Mourvèdre

Technique de vinification :

Vendanges manuelles, cuvaision et élevage traditionnel en cuve béton avec 10 % élevés en fût de chêne.

Appréciation gustative :

Cet assemblage de Syrah, Grenache, Carignan et Mourvèdre offre un vin élégant, épicé et fruité, avec des arômes de mûre, de cerise et de poivre vert. L'ensemble est rehaussé par une légère note grillée, toastée.

Accords mets et vins :

Parfait avec des viandes rouges ou du gibier. Excellent avec tous les fromages à pâtes molles.

Garde : 5 à 8 ans