



ABBAYE DES MONGES

BLANC

Appellation : AOP La Clape

Terroir : Argilo-calcaire avec galets

Couleur : Blanc

Cépages : 70% Bourboulenc, 20% Roussanne, 10% Vermentino

Technique de vinification :

Les vendanges sont entièrement mécaniques avec égrappage total sans macération. Fermentation de 3 à 4 semaines à des températures comprises entre 16° et 19° C. Elevage en cuve sur les lies fines afin de complexifier la palette aromatique tout en apportant du gras.

Appréciation gustative :

Ce vin blanc ciselé est un bouquet d'arômes d'agrumes, de fleurs blanches et de pêches de vigne. Une légère note mentholée apporte de la fraîcheur en finale.

Accords mets et vins :

Le Château de Monges est un vin blanc agréable à boire en apéritif mais il se marie aussi très bien avec les poissons, les crustacés et les coquillages, comme des coquilles Saint-Jacques poêlées. Il peut également être apprécié en dessert avec du fromage de chèvre recouvert de miel.

Garde : 1 à 2 ans