



# ABBAYE DES MONGES

## *ROUGE*

Appellation : AOP Coteaux du Languedoc – La Clape

Terroir : Argilo-calcaire avec galets

Couleur : Rouge

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

Technique de vinification :

Les vendanges sont faites à maturité optimum et sont égrappées et foulées. La macération dure deux semaines. L'élevage traditionnel se déroule en cuve béton.

Appréciation gustative :

Ce vin rouge est bien structuré, rond, aux arômes de fruits noirs et de fruits des bois, épicés et balsamiques, soutenus par des tanins soyeux et élégants.

Accords mets et vins :

Parfait avec des viandes grillées. Excellent avec les fromages à pâte molle.

Garde : 2 à 4 ans