



ABBAYE DES MONGES

LE CHANT DES PIERRES ROUGE

C'est le cri du vent sur la falaise de La Roche Percée

C'est le chant mystique des pierres historiques de l'Abbaye

C'est ce vin, fruit des ceps de vignes ancrés dans les pierres de La Clape.

Appellation : AOP Coteaux du Languedoc – La Clape

Terroir : Vieilles vignes enracinées dans un terroir caillouteux

Couleur : Rouge

Cépages : 40% Syrah, 25% Mourvèdre, 25% Carignan, 10% Grenache

Technique de vinification :

Vendanges manuelles suivies d'un éraflage total et d'un foulage. Macération de 3 semaines, élevage en cuve béton pendant 14 mois sans passage en barrique. Embouteillage sans filtration.

Appréciation gustative :

Ce vin précis est un concentré de fruits rouges murs et frais. Le nez exhale des notes de mûre, de framboise et de cerise noire. Des notes balsamiques de garrigue complètent la palette aromatique. La bouche est soyeuse, ample et particulièrement élégante.

Accords mets et vins :

Ce vin est à servir entre 18° et 20°C. Il accompagnera à merveille un chevreuil en sauce, des côtelettes d'agneau aux herbes aromatiques, la viande au feu de bois.

Garde : 4 à 8 ans

Château Abbaye des Monges - Baron Paul de CHEFDEBIEN

Route de Gruissan - 11 100 NARBONNE

tel 04.68.32.26.61 - info@abbaye-des-monges.com

www.abbaye-des-monges.com