



ABBAYE DES MONGES

RESERVE DE L'ABBAYE CHATEAU DES MONGES – ROUGE

Appellation : AOP Coteaux du Languedoc – La Clape

Terroir : Argilo-calcaire avec galets

Couleur : Rouge

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

Technique de vinification :

Vendanges manuelles, éraflage et foulage. Elevage en fûts de chêne de 1^{er} ou 2^{ième} vin pendant 9 à 12 mois pour 50 % du volume.

Appréciation gustative :

Belle puissance exprimée par des parfums de cassis mûr, de cerise noire, de café et de truffe. Le boisé est parfaitement intégré apportant une légère note de caramel et d'épices douces.

Accords mets et vins :

Privilégier une belle pièce de viande à grillade, de l'agneau ou un beau Bourguignon de bœuf.

Garde : 4 à 8 ans