



# ABBAYE DES MONGES

## Abbaye des Monges

Appellation : AOP La Clape

Terroir : Argilo-calcaire avec galets

Couleur : Blanc

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

Technique de vinification :

Vendanges 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 :

Le nez associe des fleurs blanches, agrumes et pêche de vigne. Ce vin ciselé vous surprendra par sa légère note mentholée en fin de bouche.

Accords mets et vins :

Ce vin blanc ravira vos apéritifs tout en se mariant très bien avec les poissons, crustacés et coquillages.

Garde : 1 à 2 ans

Château Abbaye des Monges - Baron Paul de CHEFDEBIEN

route de Gruissan 11100 Narbonne

Tel 04 68 32 26 61

info@abbaye-des-monges.com - www.abbaye-des-monges.com

