



ABBAYE DES MONGES

Abbaye des Monges

Appellation : AOP 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, égrappage total et foulage. La macération dure deux semaines suivie d'un élevage traditionnel en cuve béton.

Appréciation gustative :

Ce vin vous étonnera par sa fraîcheur et sa structure. Des arômes de fruits noirs et de fruits des bois prédominent, soutenue par quelques notes d'épices et un tannin soyeux.

Accords mets et vins :

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

Garde : 2 à 4 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

