



# ABBAYE DES MONGES

## Abbaye Rosé

Appellation : AOP Coteaux du Languedoc

Terroir : Argilo-calcaire avec galets

Couleur : Rosé

Cépages : 60% Cinsault, 40% Syrah

Technique de vinification :

Ce vin est un rosé de pressurage. Après éraflage, une fermentation lente et thermo régulée s'opère afin de conserver sa finesse et sa fraîcheur. Additionner d'un léger élevage sur lie fine pour la longueur en bouche.

Appréciation gustative :

Rond, vif et fruité. Ce vin exprime des arômes de pêches, pamplemousse rose et de framboise.

Accords mets et vin :

Idéalement servis bien frais pour les apéritifs d'été.  
Nos coups de cœur se dirigent vers une sardinnade et une paella.

Garde : 1 à 3 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

