



ABBAYE DES MONGES

Cuvée Augustine

Appellation : AOP La Clape

Terroir : Argilo-calcaire avec galets

Couleur : Blanc

Cépages : 80% Bourboulenc – 16% Roussanne – 4% Rolle (Vermentino)

Technique de vinification :

Les vendanges sont réalisées à la machine à l'aube pour ces cépages avec égrappage et tri sélectif. La vinification est effectuée pour 75% en barriques de 400 litres. Un travail sur les lies fines est ensuite effectué afin d'obtenir la subtilité des arômes.

Appréciation gustative :

Rond, ample et frais. Ce vin développe des arômes d'agrumes tels que du Cédrat soutenu par sa minéralité. Une finale épicée ajoutera à sa complexité.

Accords mets et vins :

Coup de cœur : un bar en croûte de sel et thym sauvage.

Garde : 4 à 5 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

