



ABBAYE DES MONGES

Cuvée Augustine

Appellation : AOP La Clape

Terroir : Argilo-calcaire avec galets

Couleur : Rouge

Cépages : 40% Syrah, 30% Grenache, 20% Carignan, 10% Mourvèdre

Technique de vinification :

Vendanges manuelles, cuvaison et élevage traditionnel en cuve béton avec 10 % élevés en fût de chêne.

Appréciation gustative :

Cet assemblage offre un vin élégant, mariage étonnant entre épice et fruit. La bouche présente des arômes de mure, de cerise et de poivre vert. L'ensemble est rehaussé par une légère note de pain grillé.

Accords mets et vins :

Passage en carafe durant les premières années est préconisé.

Coup de cœur : Épaule d'agneau confite au miel et romarin.

Garde : 5 à 8 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

