



ABBAYE DES MONGES

Le Chant des Pierres

*C'est le cri du vent sur la falaise de la Roche Percée
C'est le chant mystique des pierres historiques de l'Abbaye
C'est ce vin, fruit des ceps de vignes ancrés dans les pierres de La Clape.*

Appellation : AOP La Clape

Terroir : Vieilles vignes enracinées dans un terroir caillouteux

Couleur : Rouge

Cépages : 40% Syrah, 25% Mourvèdre, 25% Carignan, 10% Grenache

Technique de vinification :

Vendanges entièrement manuelles, éraflage et foulage. Macération lente thermo régulées suivie d'un élevage en cuve béton pendant 14mois. Vin mis en bouteille sans filtration.

Appréciation gustative :

Ce vin précis est un concentré de fruits rouges murs et frais. Le nez exhale des parfums de mûre, de framboise et de cerise noire. Des notes balsamiques de garrigue complètent la palette aromatique. La bouche est soyeuse, ample et particulièrement élégante.

Accords mets et vins :

Passage en carafe conseillé

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

