



# ABBAYE DES MONGES

## Réserve de l'Abbaye

Appellation : AOP Coteaux du Languedoc – La Clape

Terroir : Argilo-calcaire avec galets

Couleur : Rouge

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

Technique de vinification :

Vendanges manuelles, éraflage et foulage. Elevage en fûts de chêne de 1<sup>er</sup> ou 2<sup>ième</sup> vin pendant 9 à 12 mois pour 50 % du volume.

Appréciation gustative :

Une belle puissance soutenue par sa longueur. Le nez a des parfums de cassis mur et de cerise noir, la bouche ajoutera quelques notes de café et truffe. Le boisé est parfaitement intégrée et complète harmonieusement cette palette aromatique.

Accords mets et vins :

Idéale compagnon d'une cote à l'os

Garde : 4 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

