



ABBAYE DES MONGES

Abbaye des Monges Blanc 2016

Domaine de 70 hectares dont 30 hectares de vignes disposés autour d'une ancienne abbaye cistercienne de femme du XIII^{ème} siècle, l'Abbaye des Monges propose des vins en AOP La Clape, élaborés et élevés avec passion par le Baron Paul de Chefdebien. Le domaine est actuellement en 3^{ème} et dernière année de conversion BIO.



Appellation : AOP La Clape

Cuvée : Abbaye des Monges

Couleur : Blanc

Millésime : 2016

pH : 3,3

TAV : 13.5%

Cépages : Bourboulenc, Roussanne, Vermentino,

Terroir : Argilo-calcaire avec galets

ITINERAIRES TECHNIQUES

Viticulture en vendanges mécaniques avec tri embarqué. Vinifications traditionnelles avec pressurage à basse pression, débouillage statique à froid et fermentation entre 17 et 19°C. Elevage en cuve inox.

DEGUSTATION

Nez expressif et aromatique, avec des notes d'agrumes frais, de thé vert, de rose et de poire. La bouche est fraîche, révélant des arômes de citron, de chèvrefeuille et de pêche blanche.

ACCORDS

Vin blanc agréable à boire en apéritif mais il se marie aussi très bien avec les poissons, les crustacés et les coquillages, comme des coquilles Saint-Jacques poêlées. Il peut également être apprécié en accompagnement de truffes et en dessert avec du fromage de chèvre recouvert de miel.

GARDE

2 à 3 ans

DISTINCTIONS

Guide Hachette 2018 : cité

Médaille d'Argent Concours Bettane + Desseuve Prix Plaisir 2018