



# ABBAYE DES MONGES

## Rosé 2017

Domaine de 70 hectares dont 30 hectares de vignes disposés autour d'une ancienne abbaye cistercienne de femme du XIII<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> et dernière année de conversion BIO.



**Appellation :** AOP Coteaux du Languedoc

**Cuvée :** Abbaye

**Couleur :** Rosé

**Millésime :** 2017

**TAV :** 13.5%

**pH :** 3.4

**Cépages :** 60% Cinsault, 40% Grenache

**Terroir :** Argilo-calcaire avec galets, vignes jeunes

### ITINERAIRES TECHNIQUES

Viticulture en vendanges mécaniques. Vinifications traditionnelles avec pressurage à basse pression, débordage statique à froid et fermentation entre 17 et 19°C. Elevage en cuve inox sur lies fines.

### DEGUSTATION

Jolie robe pâle et lumineuse, nez ouvert et fruité, avec des notes de pamplemousse rose, de pivoine et de fraise. L'équilibre en bouche est optimal, avec un fruité explosif et une finale fraîche et persistante.

### ACCORDS

A déguster, sur un plateau de la charcuterie fine, des tapas de la mer ou tout simplement à l'apéritif.

### GARDE

2 à 3 ans.

### RECOMPENSE

Médaille d'argent au concours des Vignerons Indépendants 2019

Château-Abbaye des Monges - Baron Paul de CHEFDEBIEN

Route de Gruissan - 11 100 NARBONNE

tel 04.68.32.26.61

[info@abbaye-des-monges.com](mailto:info@abbaye-des-monges.com)

[www.abbaye-des-monges.com](http://www.abbaye-des-monges.com)