



# ABBAYE DES MONGES

## Cuvée Augustine Blanc 2018

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 :** AOC La Clape

**Cuvée :** Augustine

**Couleur :** Blanc

**Millésime :** 2018

**TAV :** 14.5%

**pH :** 3.48

**Cépages :** Bourboulenc, Roussanne, Vermentino

**Terroir :** Argilo-calcaire avec galets

### ITINERAIRES TECHNIQUES

Viticulture en vendange mécanique avec tri embarqué. Vinification traditionnelle avec une partie de l'assemblage vinifiée en barrique neuve de 400L, le reste étant vinifié à des températures comprises entre 18 et 20°C dans des cuves inox.

### DEGUSTATION

Nez très aromatique de zeste de citron, de fleurs blanches et de pêche de vigne.  
Bouche équilibrée, fraîche et aromatique avec une finale élégante et complexe.

### ACCORDS

A déguster en apéritif en accompagnement de tapas de mer, ou lors de repas avec du poisson, des coquillages, une blanquette de veau ou du fromage.

### GARDE

4 à 5 ans