



ABBAYE DES MONGES

Cuvée Augustine Rouge 2015

Domaine de 28 hectares disposés autour d'une ancienne abbaye cistercienne de femme du XIII^{ème} siècle, l'Abbaye des Monges propose des vins AOC La Clape, élaborés et élevés avec passion par le Baron Paul de Chefdebien. En 2019 le domaine est en 3^{ème} et dernière année de conversion BIO.



Appellation : AOC La Clape

Cuvée : Augustine

Couleur : Rouge

Millésime : 2015

TAV : 14%

pH : 3.8

Cépages : Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre

Terroir : Argilo-calcaire sur galets

ITINERAIRES TECHNIQUES

Viticulture en vendange manuelle et mécanique. Vinification traditionnelle avec extraction mesurée par remontage et délestage. Macération de 20 Jours. Elevage en cuve béton sur 85% de l'assemblage, les 15% restants sont élevés en barriques.

DEGUSTATION

Nez riche et complexe de fruits rouges mûrs, de thym et d'épices douces. Bouche sphérique marquée par des notes de garrigue, de fruits noirs, de réglisse et de poivre. Une légère touche épicée vient rehausser l'ensemble. Finale longue et élégante.

ACCORD

A déguster sur des grillades, des viandes rouges en sauce et du gibier.

GARDE

10 ans