



# ABBAYE DES MONGES

## Cuvée Réserve de l'Abbaye Rouge 2012

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. En 2019 le domaine est dans sa 3<sup>ème</sup> et dernière année de conversion BIO.



**Appellation :** AOC Coteaux du Languedoc - La Clape

**Cuvée :** Réserve

**Couleur :** Rouge

**Millésime :** 2012

**TAV :** 14.5%

**pH :** 3.8

**Cépages :** Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre

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

### ITINERAIRES TECHNIQUES

Viticulture en vendange manuelle et mécanique. Vinification traditionnelle avec extraction raisonnée par remontage et délestage. Macération de 20 jours. Assemblage avec 50% élevé en fûts de chêne français.

### DEGUSTATION

Nez ouvert sur des arômes d'herbes aromatiques, de cuir noble et de fruits noirs kirschés. La bouche est très typée, avec des effluves de fruits à l'eau de vie, de poivre noir et de muscade. La finale est longue avec des tanins parfaitement intégrés.

### ACCORDS

A déguster sur des grillades, de la cuisine méditerranéenne ou des plats en sauce.

### GARDE

10 ans