



# ABBAYE DES MONGES

## Fleur de Garrigue

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 :** Vin de raisins surmûris

**Cuvée :** Fleur de Garrigue

**Couleur :** Blanc

**Millésime :** Non Millésimé

**TAV :** 16.5%

**Cépages :** Roussanne, Bourboulenc

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

### ITINERAIRES TECHNIQUES

Le cépage est vendangé tardivement à la main (en octobre-novembre) et nous sélectionnons les grappes botrytisées (c'est-à-dire atteintes de pourriture noble). Les grappes sont pressées en douceur et le jus, après un léger débourbage, est mis immédiatement en barrique. La fermentation se fait sans ajout de levure et le vin est ainsi élevé pendant 1 an au minimum. Il est ensuite simplement filtré et mis en bouteille.

### DEGUSTATION

Moelleux et légèrement sucré, il développe des arômes de miel et d'abricot.

### ACCORDS

Très agréable à l'apéritif avec des Lucques tendres, des toasts de roquefort ou de fromage de chèvre. Idéal au dessert (nous l'aimons avec un gâteau au chocolat) ou en digestif.

### GARDE

5 ans.

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)