



ABBAYE DES MONGES

Magnum Réserve Rouge 2016

Domaine de 70 hectares dont 30 hectares de vignes disposés autour d'une ancienne abbaye cistercienne de femme du XIII^{ème} 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^{ème} et dernière année de conversion BIO.



Appellation : AOC La Clape

Cuvée : Réserve

Couleur : Rouge

Millésime : 2016

TAV : 13.5%

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