



ABBAYE DES MONGES

Abbaye des Monges Blanc 2019

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 Agriculture raisonnée depuis toujours, la vendange 2020 sera en Agriculture Biologique.



Appellation : AOP La Clape
Cuvée : Abbaye des Monges
Couleur : Blanc
Millésime : 2019
pH : 3,20
TAV : 14.5%
Cépages : Bourboulenc, Roussanne, Vermentino
Terroir : Argilo-calcaire avec galets

ITINERAIRES TECHNIQUES

Viticulture en vendanges mécaniques avec tri embarqué. Vinifications traditionnelles avec pressurage à basse pression, débourbage statique à froid et fermentation entre 17 et 19°C. Elevage en cuve inox.

DEGUSTATION

Nez expressif et aromatique, avec des notes d'agrumes frais, de thé vert, de rose et de poire. La bouche est fraîche, révélant des arômes de citron, de chèvrefeuille et de pêche blanche.

ACCORDS

Vin blanc agréable à boire en apéritif mais il se marie aussi très bien avec les poissons, les crustacés et les coquillages, comme des coquilles Saint-Jacques poêlées. Il peut également être apprécié en accompagnement de truffes et en dessert avec du fromage de chèvre recouvert de miel

GARDE

2 à 3 ans