



ABBAYE DES MONGES

Rosé 2018

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. Le domaine est depuis l'été 2020 entré en agriculture biologique.



Appellation : AOP Coteaux du Languedoc

Cuvée : Abbaye

Couleur : Rosé

Millésime : 2018

TAV : 13.5%

pH : 3.32

Cépages : Grenache, Cinsault

Terroir : Argilo-calcaire avec galets, vignes jeunes

ITINERAIRES TECHNIQUES

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

DEGUSTATION

Jolie robe pâle et lumineuse, nez ouvert et fruité, avec des notes de pamplemousse rose, de pivoine et de fraise. L'équilibre en bouche est optimal, avec un fruité explosif et une finale fraîche et persistante.

ACCORDS

A déguster, sur un plateau de la charcuterie fine, des tapas de la mer ou tout simplement à l'apéritif.

GARDE

2 à 3 ans.