



# ABBAYE DES MONGES

## Cuvée Augustine Blanc 2018

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 depuis l'été 2020 entré en agriculture biologique.



Appellation : AOC La Clape

Cuvée : Augustine

Couleur : Blanc

Millésime : 2018

TAV : 14.5%

pH : 3.48

Cépages : Bourboulenc, Roussanne, Vermentino

Terroir : Argilo-calcaire avec galets

### ITINERAIRES TECHNIQUES

Viticulture en vendange mécanique avec tri embarqué. Vinification traditionnelle avec une partie de l'assemblage vinifiée en barrique neuve de 400L, le reste étant vinifié à des températures comprises entre 18 et 20°C dans des cuves inox.

### DEGUSTATION

Nez très aromatique de zeste de citron, de fleurs blanches et de pêche de vigne.  
Bouche équilibrée, fraîche et aromatique avec une finale élégante et complexe.

### ACCORDS

A déguster en apéritif en accompagnement de tapas de mer, ou lors de repas avec du poisson, des coquillages, une blanquette de veau ou du fromage.

### GARDE

4 à 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)