



ABBAYE DES MONGES

Cuvée Chant des Pierres Rouge 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. Depuis 2020, le domaine est en agriculture biologique et tend vers une agriculture biodynamique.



Appellation : AOC La Clape

Cuvée : Chant des Pierres

Couleur : Rouge

Millésime : 2018

TAV : 14.50%

pH : 3.8

Cépages : 55% Syrah, 25% Carignan, 10% Mourvèdre, 10% Grenache

Terroir : Argilo-calcaire avec galets, sélection parcelle de vieilles vignes

ITINERAIRES TECHNIQUES

Viticulture en vendange manuelle. Vinification traditionnelle avec extraction raisonnée par remontage et délestage. Macération de 20 jours. Elevage en cuve béton exclusivement.

DEGUSTATION

Nez riche et complexe de fruits mûrs, d'épices douces, des notes balsamiques de garrigue et de romarin apportent une touche racée à l'ensemble. L'attaque en bouche est complexe et puissante, avec des arômes intenses de cerise noire, de confitures de fruits rouges et d'épices douces. La finale longue se termine sur des tanins qui demandent encore à se polir.

ACCORDS

A déguster sur une belle pièce de viande rouge ou un bourguignon de joues de porc.

GARDE

10 ans

DISTINCTIONS

Sélectionné par le Guide Hachette 2022