



ABBAYE DES MONGES

Cuvée du Château 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 : Cuvée du Château

Couleur : Rouge

Millésime : 2018

TAV : 14%

pH : 3.91

Cépages : 70% Syrah, 15% Grenache, 15% Cinsault

Terroir : Argilo-calcaire avec galets

ITINERAIRES TECHNIQUES

Viticulture en vendange manuelle et mécanique. Vinification traditionnelle avec extraction raisonnée par remontage et délestage. Macération de 15 jours. Elevage en cuve béton.

DEGUSTATION

Nez ouvert et expressif de fruits rouges mûrs, de poivre et de réglisse. Bouche racée et méditerranéenne avec des arômes de fruits des bois, de framboise, d'herbes aromatiques et de zan. La finale est soutenue par des tanins élégants qui confèrent au vin un bon potentiel de garde.

ACCORDS

A déguster sur des grillades, du gibier ou un beau camembert.

GARDE

10 ans.