



ABBAYE DES MONGES

Fleur de Garrigue Blanc 2020 BIO

Domaine de 70 hectares dont 27 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 La Clape

Cuvée : Fleur de Garrigue

Couleur : Blanc

Millésime : 2020

TAV : 13%

pH : 3.14

Cépages : Bourboulenc, Vermentino

Terroir : Argilo-calcaire avec galets, vignes jeunes

ITINERAIRES TECHNIQUES

Pressurage léger des grappes entières. Fermentation et Elevage en fûts bourguignons.

DEGUSTATION

Vin blanc atypique juteux et élégant avec une puissance aromatique en fin de bouche qui laisse entrevoir des arômes exotiques. Vin plus gastronomique et citronné.

ACCORDS

A déguster, sur un plateau de tapas de la mer, sur un ceviche de mullet en verrine avec ses agrumes et avocat. Ou aussi sur du fromage et en apéritif.

GARDE

2 à 3 ans.