



ABBAYE DES MONGES

Fleur de Garrigue

Domaine de 70 hectares dont 30 hectares de vignes disposés autour d'une ancienne abbaye cistercienne de femme du XIIIème 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 : Vin de raisins surmûris

Cuvée : Fleur de Garrigue

Couleur : Blanc

Millésime : Non Millésimé

TAV : 16.5%

Cépages : Roussanne, Bourboulenc

Terroir : Argilo-calcaire avec galets, vignes jeunes

ITINERAIRES TECHNIQUES

Le cépage est vendangé tardivement à la main (en octobre-novembre) et nous sélectionnons les grappes botrytisées (c'est-à-dire atteintes de pourriture noble). Les grappes sont pressées en douceur et le jus, après un léger débouillage, est mis immédiatement en barrique. La fermentation se fait sans ajout de levure et le vin est ainsi élevé pendant 1 an au minimum. Il est ensuite simplement filtré et mis en bouteille.

DEGUSTATION

Moelleux et légèrement sucré, il développe des arômes de miel et d'abricot.

ACCORDS

Très agréable à l'apéritif avec des Lucques tendres, des toasts de roquefort ou de fromage de chèvre. Idéal au dessert (nous l'aimons avec un gâteau au chocolat) ou en digestif.

GARDE

5 ans.