



# ABBAYE DES MONGES

## Les Vols Blancs Blanc 2020 BIO

Domaine de 70 hectares dont 27 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 : AOP La Clape

Cuvée : Les Vols Blancs

Couleur : Blanc

Millésime : 2020

TAV : 14%

pH : 3.27

Cépages : Bourboulenc, Vermentino, Roussanne, Viognier

Terroir : Argilo-calcaire avec galets, vignes jeunes

### ITINERAIRES TECHNIQUES

Pressurage léger des grappes entières. Fermentation et Elevage en cuve inox.

### DEGUSTATION

Assemblage des cépages méditerranéens endémiques à la Clape qui apportent une rondeur et une délicatesse sans pareil. Un nez aromatique citronné et une bouche légèrement nerveuse.

### ACCORDS

Vin parfait pour l'apéritif ou pour accompagner un plateau de fruits de mer.  
Petit coup de cœur avec des huîtres.

### GARDE

2 à 3 ans.