



ABBAYE DES MONGES

Les Vols Blancs Rosé 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 Coteaux du Languedoc
Cuvée : Les Vols Blancs
Couleur : Rosé
Millésime : 2020
TAV : 13%
pH : 3.32
Cépages : Mourvèdre, Cinsault
Terroir : Argilo-calcaire avec galets, vignes jeunes

ITINERAIRES TECHNIQUES

Pressurage léger avec sélection du cœur de presse, foulage au pied, fermentation en cuve inox. Elevage en cuve inox.

DEGUSTATION

Un goût d'été sur ce rosé frais et cette touche saline en fin de bouche qui rappelle que cette abbaye au cœur de la Clape est si près de la grande bleue.

ACCORDS

A déguster, sur un plateau de charcuterie fine, des tapas de la mer ou tout simplement à l'apéritif.

GARDE

2 à 3 ans.