



# ABBAYE DES MONGES

## Les Vols Blancs Rouge 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 :** IGP Coteaux de Narbonne

**Cuvée :** Les Vols Blancs

**Couleur :** Rouge

**Millésime :** 2020

**TAV :** 13.5%

**pH :** 3.58

**Cépages :** Grenache, Cinsault

**Terroir :** Argilo-calcaire avec galets

### ITINERAIRES TECHNIQUES

Pressurage en grappes entières, macération carbonique, fermentation et élevage en cuve inox.

### DEGUSTATION

Un vin totalement différent des vins rouges habituels de la Clape. Un nez très aromatique rappelant les fruits rouges primaires comme la fraise ou la framboise. Une bouche toute aussi légère et aromatique, avec une certaine puissance en milieu de bouche, rappelant l'attrait du terroir de la Clape et de son sol argilo-calcaire.

### ACCORDS

Vin d'apéritif ou pour des mets tels que des salades ou des tapas.

### GARDE

2 à 3 ans.