



# ABBAYE DES MONGES

## Cuvée Réserve Rouge 2016

Domaine de 70 hectares dont 30 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. Depuis 2020, le domaine est en agriculture biologique et tend vers une agriculture biodynamique.



**Appellation** : AOC La Clape

**Cuvée** : Réserve

**Couleur** : Rouge

**Millésime** : 2016

**TAV** : 13.5%

**pH** : 3.8

**Cépages** : 55% Carignan, 25% Syrah, 15% Grenache, 5% Mourvèdre

**Terroir** : Argilo-calcaire avec galets, vieilles vignes

### ITINERAIRES TECHNIQUES

Viticulture en vendange manuelle et mécanique. Vinification traditionnelle avec extraction raisonnée par remontage et délestage. Macération de 20 jours. Assemblage avec 50% élevé en fûts de chêne français.

### DEGUSTATION

Nez ouvert sur des arômes d'herbes aromatiques, de cuir noble et de fruits noirs kirschés. La bouche est très typée, avec des effluves de fruits à l'eau de vie, de poivre noir et de muscade. La finale est longue avec des tanins parfaitement intégrés.

### ACCORDS

A déguster sur des grillades, de la cuisine méditerranéenne ou des plats en sauce.

### GARDE

10 ans