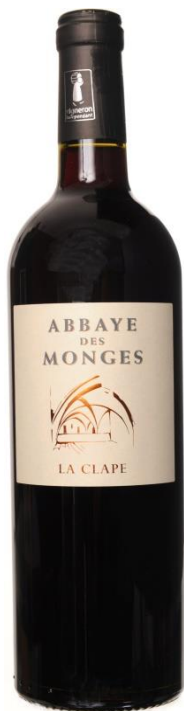




ABBAYE DES MONGES

Abbaye des Monges Rouge 2015

Au cœur du massif de la Clape, non loin du village de pêcheurs de Gruissan, la famille De Chefdebien perpétue la tradition familiale au Château de l'Abbaye des Monges en y élaborant des vins, biologiques depuis l'été 2020, en combinant tradition passion et respect de la nature. Une abbaye Cistercienne de femmes du XIII^{ème} siècle règne au milieu de ce domaine composé de 70 hectares dont 27 hectares de vignes.



Appellation : AOC La Clape

Cuvée : Abbaye des Monges

Couleur : Rouge

Millésime : 2015

TAV : 13.5%

pH : 3.8

Cépages : Carignan, Grenache, Syrah, Mourvèdre

Terroir : Argilo-calcaire avec galets

ITINERAIRES TECHNIQUES

Viticulture en vendange manuelle et mécanique. Vinification traditionnelle avec extraction raisonnée par remontage et délestage. Macération de 15 jours. Elevage en cuve béton.

DEGUSTATION

Nez ouvert et expressif de fruits rouges mûrs, de poivre et de réglisse. Bouche racée et méditerranéenne avec des arômes de fruits des bois, de framboise, d'herbes aromatiques et de zan. La finale est soutenue par des tanins élégants qui confèrent au vin un bon potentiel de garde.

ACCORDS

A déguster sur des grillades, du gibier ou un beau camembert.

GARDE

10 ans.