



ABBAYE DES MONGES

Cuvée Augustine 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 : Augustine

Couleur : Rouge

Millésime : 2015

TAV : 14%

pH : 3.8

Cépages : Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre

Terroir : Argilo-calcaire sur galets

ITINERAIRES TECHNIQUES

Viticulture en vendange manuelle et mécanique. Vinification traditionnelle avec extraction mesurée par remontage et délestage. Macération de 20 Jours. Elevage en cuve béton sur 85% de l'assemblage, les 15% restants sont élevés en barriques.

DEGUSTATION

Nez riche et complexe de fruits rouges mûrs, de thym et d'épices douces. Bouche sphérique marquée par des notes de garrigue, de fruits noirs, de réglisse et de poivre. Une légère touche épicée vient rehausser l'ensemble. Finale longue et élégante.

ACCORD

A déguster sur des grillades, des viandes rouges en sauce et du gibier.

GARDE

10 ans