



# ABBAYE DES MONGES

## Cuvée Chant des Pierres Rouge 2018

Au cœur du massif de la Clape, non loin du village de pêcheurs de Gruissan, la famille De Chefdebién 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<sup>ème</sup> siècle règne au milieu de ce domaine composé de 70 hectares dont 27 hectares de vignes.



**Appellation :** AOC La Clape

**Cuvée :** Chant des Pierres

**Couleur :** Rouge

**Millésime :** 2018

**TAV :** 14.50%

**pH :** 3.8

**Cépages :** 55% Syrah, 25% Carignan, 10% Mourvèdre, 10% Grenache

**Terroir :** Argilo-calcaire avec galets, sélection parcelle à parcelle de vieilles vignes

### ITINERAIRES TECHNIQUES

Viticulture en vendange manuelle. Vinification traditionnelle avec extraction raisonnée par remontage et délestage. Macération de 20 jours. Elevage en cuve béton exclusivement.

### DEGUSTATION

Nez riche et complexe de fruits mûrs, d'épices douces, des notes balsamiques de garrigue et de romarin apportent une touche racée à l'ensemble. L'attaque en bouche est complexe et puissante, avec des arômes intenses de cerise noire, de confitures de fruits rouges et d'épices douces. La finale longue se termine sur des tanins qui demandent encore à se polir.

### ACCORDS

A déguster sur une belle pièce de viande rouge ou un bourguignon de joues de porc.

### GARDE

10 ans

### DISTINCTIONS

Sélectionné par le Guide Hachette 2022