



ABBAYE DES MONGES

Fleur de Garrigue Blanc 2020 BIO

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 : AOP La Clape

Cuvée : Fleur de Garrigue

Couleur : Blanc

Millésime : 2020

TAV : 13%

pH : 3.14

Cépages : Bourboulenc, Vermentino

Terroir : Argilo-calcaire avec galets, vignes jeunes

ITINERAIRES TECHNIQUES

Pressurage léger des grappes entières. Fermentation et Elevage en fûts bourguignons.

DEGUSTATION

Vin blanc atypique juteux et élégant avec une puissance aromatique en fin de bouche qui laisse entrevoir des arômes exotiques. Vin plus gastronomique et citronné.

ACCORDS

A déguster, sur un plateau de tapas de la mer, sur un ceviche de mullet en verrine avec ses agrumes et avocat. Ou aussi sur du fromage et en apéritif.

GARDE

2 à 3 ans.