



# ABBAYE DES MONGES

## Les Vols Blancs Rosé 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<sup>ème</sup> siècle règne au milieu de ce domaine composé de 70 hectares dont 27 hectares de vignes.



**Appellation :** AOP Coteaux du Languedoc  
**Cuvée :** Les Vols Blancs  
**Couleur :** Rosé  
**Millésime :** 2020  
**TAV :** 13%  
**pH :** 3.32  
**Cépages :** Mourvèdre, Cinsault  
**Terroir :** Argilo-calcaire avec galets, vignes jeunes

### ITINERAIRES TECHNIQUES

Pressurage léger avec sélection du cœur de presse, foulage au pied, fermentation en cuve inox. Elevage en cuve inox.

### DEGUSTATION

Un goût d'été sur ce rosé frais et cette touche saline en fin de bouche qui rappelle que cette abbaye au cœur de la Clape est si près de la grande bleue.

### ACCORDS

A déguster, sur un plateau de charcuterie fine, des tapas de la mer ou tout simplement à l'apéritif.

### GARDE

2 à 3 ans.