



ABBAYE DES MONGES

Les Vols Blancs Rouge 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 : IGP Coteaux de Narbonne

Cuvée : Les Vols Blancs

Couleur : Rouge

Millésime : 2020

TAV : 13.5%

pH : 3.58

Cépages : Grenache, Cinsault

Terroir : Argilo-calcaire avec galets

ITINERAIRES TECHNIQUES

Pressurage en grappes entières, macération carbonique, fermentation et élevage en cuve inox.

DEGUSTATION

Un vin totalement différent des vins rouges habituels de la Clape. Un nez très aromatique rappelant les fruits rouges primaires comme la fraise ou la framboise. Une bouche toute aussi légère et aromatique, avec une certaine puissance en milieu de bouche, rappelant l'attrait du terroir de la Clape et de son sol argilo-calcaire.

ACCORDS

Vin d'apéritif ou pour des mets tels que des salades ou des tapas.

GARDE

2 à 3 ans.