



# ABBAYE DES MONGES

## Fleur de Garrigue

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 :** Vin de raisins surmûris

**Cuvée :** Fleur de Garrigue

**Couleur :** Blanc

**Millésime :** Non Millésimé

**TAV :** 16.5%

**Cépages :** Roussanne, Bourboulenc

**Terroir :** Argilo-calcaire avec galets, vignes jeunes

### ITINERAIRES TECHNIQUES

Le cépage est vendangé tardivement à la main (en octobre-novembre) et nous sélectionnons les grappes botrytisées (c'est-à-dire atteintes de pourriture noble). Les grappes sont pressées en douceur et le jus, après un léger débouillage, est mis immédiatement en barrique. La fermentation se fait sans ajout de levure et le vin est ainsi élevé pendant 1 an au minimum. Il est ensuite simplement filtré et mis en bouteille.

### DEGUSTATION

Moelleux et légèrement sucré, il développe des arômes de miel et d'abricot.

### ACCORDS

Très agréable à l'apéritif avec des Lucques tendres, des toasts de roquefort ou de fromage de chèvre. Idéal au dessert (nous l'aimons avec un gâteau au chocolat) ou en digestif.

### GARDE

5 ans.

Château-Abbaye des Monges - Baron Paul de CHEFDEBIEN

Route de Gruissan - 11 100 NARBONNE

tel 04.68.32.26.61

[info@abbaye-des-monges.com](mailto:info@abbaye-des-monges.com)

[www.abbaye-des-monges.com](http://www.abbaye-des-monges.com)