



ABBAYE DES MONGES

Cuvée Réserve Rouge 2016

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 : AOC La Clape

Cuvée : Réserve

Couleur : Rouge

Millésime : 2016

TAV : 13.5%

pH : 3.8

Cépages : 55% Carignan, 25% Syrah, 15% Grenache, 5% Mourvèdre

Terroir : Argilo-calcaire avec galets, vieilles vignes

ITINERAIRES TECHNIQUES

Viticulture en vendange manuelle et mécanique. Vinification traditionnelle avec extraction raisonnée par remontage et délestage. Macération de 20 jours. Assemblage avec 50% élevé en fûts de chêne français.

DEGUSTATION

Nez ouvert sur des arômes d'herbes aromatiques, de cuir noble et de fruits noirs kirschés. La bouche est très typée, avec des effluves de fruits à l'eau de vie, de poivre noir et de muscade. La finale est longue avec des tanins parfaitement intégrés.

ACCORDS

A déguster sur des grillades, de la cuisine méditerranéenne ou des plats en sauce.

GARDE

10 ans