

# Château des Monges “Sansation”

## La Clape

### Vins du Languedoc - Roussillon

Domaine de 30 hectares groupés autour d’une ancienne abbaye cistercienne de femme du XIIIème siècle, le Château Abbaye des Monges propose des vins AOC Coteaux du Languedoc – La Clape, élaborés et élevés avec passion par le Baron Paul de Chefdebien.

Appellation : AOC Coteaux du Languedoc – La Clape

Un terroir

La Clape, ancienne île située dans le delta de l’Aude a toujours attiré les hommes. Son histoire commence il y a plus de 2000 ans quand Jules César offrit cette terre comme récompense à ses meilleurs légionnaires. Ils furent les premiers à planter de la vigne sur le massif et à vendre le vin de la Clape avec succès.

Nom : Château des Monges

Couleur : Rouge

Terroir : Argilo-calcaires avec galets

Cépages : 30% Grenache - 30% Syrah – 30% Carignan - 10% Mourvèdre

Elevage : Traditionnel en cuve

Evolution : Garde de 5 ans

Appréciation gustative : Ce vin rouge possède le beau caractère des vins du terroir de la Clape : fruits noirs confits, fruits rouges frais, arômes soutenus par d’élégants tannins soyeux et une belle rondeur en bouche.

Accords mets et vins :

Le Château des Monges rouge sera parfait avec des viandes simples et goûteuses, comme des côtes d’agneau grillés. Il pourra aussi être marié à tous les fromages affinés.

de fles € 8 .00 vanaf 6 flessen € 7.60

