

# CÔTÉ ROSE

## Abbaye de Mont

*AOC La côte, Mont-sur-Rolle Grand Cru*

FR

Ce sont les moines cisterciens qui sont à l'origine de la viticulture sur la Côte. Les religieux du couvent de Bonmont reçurent ces terres au XIIe et les transformèrent rapidement en vignes.

Le chapitre lausannois du domaine ne commence qu'au début du XIXe, en 1802, lorsque la Ville en fit l'acquisition lors de la vente des biens nationaux. A cheval entre Mont-sur-Rolle et Perroy, l'Abbaye de Mont est, avec ses 13,5 hectares, le plus grand domaine viticole lausannois. Le domaine est certifié Demeter depuis 2019. Les vendanges sont faites manuellement en petites caissettes.



### VIGNOBLE ET VINIFICATION

- Exposition** · sud  
**Sol** · argilo-calcaire, tendance graveleuse  
**Cépage** · Pinot noir et Gamay  
**Culture** · Guyot court. Vendanges manuelles en caissettes  
**Vinification** · Fermentation spontanée en cuve émaillée



### DÉGUSTATION

La robe est cristalline d'un rose crépuscule soutenu. Le nez est direct et frais, sur des notes agréables de fruits rouge. L'attaque est rafraichissante et évolue sur un semblant de fruits frais croquants. La finale est agréable et se conclut sur un subtil équilibre oscillant entre volume et acidité.



### ACCORDS GASTRONOMIQUES

Servir à 8° à l'apéritif, sur des tapas ou sur des grillades et des poivrons confits. Un vin de plaisir à déguster bien frais dès l'arrivée des beaux jours !