

VELOURS CÔTIER

Abbaye de Mont

FR

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

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, dans un coteau à pente légère
Sol • Argilo-calcaire, tendance graveleuse
Cépage • Pinot noir, Gamaret, garanoir, Mara, Galotta
Culture • Guyot court. Vendanges manuelles en caissettes
Vinification • Fermentation spontanée. Elevage sept mois
Elevage • sept mois en foudres de chêne



DÉGUSTATION

Robe rubis façon rideaux de théâtre. Nez ouvert sur la compote de pruneaux et les épices. La fine attaque débouche sur un magnifique milieu de bouche. Tannins fins et très bel équilibre final entre volume et fraîcheur.



ACCORDS GASTRONOMIQUES

Servir à 16°. sur un risotto, un magret de canard aux prunes ou des boulettes de ketas menthe et sauce orientale.