

LE PRÉAMBULE

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, dans un coteau à pente légère
Sol · Argilo-calcaire, tendance graveleuse
Cépage · Chasselas
Culture · Guyot court. Vendanges manuelles en caissettes
Vinification · Fermentation en cuve. Refermentation type Charmat
 · Certifié bio



DÉGUSTATION

Robe jaune clair. Fins cordons de bulles. Nez très ouvert et goumand
sur le raisin, les agrumes et le panettone. En bouche, c'est une vague de
fraicheur avec une très belle vinosité. Finale tonique marquée par les
agrumes.



ACCORDS GASTRONOMIQUES

Servir à 8° à l'apéritif en été et sur les desserts un soir de fête en hiver.
Un chasselas festif et biodynamique qui fait des bulles.