

VIEILLES VIGNES

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.



VIGNOBLE ET VINIFICATION

Exposition	• Sud-Ouest dans un coteau à pente moyenne
Sol	• Argilo-calcaire, tendance graveleuse
Cépage	• Gamay
Culture	• Guyot court. Vendanges manuelles en caissettes
Vinification	• Fermentation spontanée, longue cuvaison
Elevage	• 18 mois en barriques françaises. Pas de filtration



DÉGUSTATION

Robe profonde rouge grenat. Très beau nez s'ouvrant sur les fruits noirs, la cerise et les épices. La bouche est généreuse et ample avec beaucoup de richesse. La structure est de belle facture avec des tannins fondus. La finale est soutenue et d'une belle longueur.



ACCORDS GASTRONOMIQUES

Servir entre 16° à 18°. A déguster sur un carré de veau rôti au thym ou sur un croustillant de champignons d'automne de nos forêts.