

# VELOURS CÔTIER

## ABBAYE DE MONT

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.



### VIGNOBLE ET VINIFICATION

**Sol :** argilo-calcaire, tendance graveleuse

**Superficie :** 5'000 m<sup>2</sup>

**Cépage :** Gamaret, Garanoir, Mara, Galotta

**Culture :** Guyot, taille courte

**Vinification :** élevage en barriques avinées de 2e et 3e passages

**Exposition :** sud, sud-est, dans un coteau à pente légère (5 à 10%)

### DÉGUSTATION

Robe rouge foncée, reflets violacés. Nez ouvert et puissant. Il s'exprime d'office avec caractère sur un fruit bien mur et des notes poivrées. En bouche, il s'offre tout en rondeur avec beaucoup de classe. La trame tannique est fine avec des tannins soyeux. Gourmand et complexe, il se termine avec beaucoup de classe sur des notes épicées.

### ACCORDS GASTRONOMIQUES

Servir entre 16° à 18° sur une épaule d'agneau confite ou un magret de canard grillé.