

PINOT NOIR

MÉTHODE TRADITIONNELLE

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,
Sol • Calcaire, graveleux caillouté
Cépage • Pinot Noir
Culture • Guyot court. Vendanges manuelles en caissettes
Vinification • Fermentation en cuve. Refermentation en bouteille, type champenoise. Non filtré
Elevage • 12 mois de prise de mousse,



DÉGUSTATION

Elégante robe rosée et subtil ballet de fines bulles. Nez ouvert et complexe jouant la partition entre pierre à fusil et fruits rouges récoltés dans la rosée. L'attaque en bouche est à la fête. Les bulles sont fines et très très élégantes, apportant une fraîcheur de rêve sur une belle vinosité



ACCORDS GASTRONOMIQUES

Servir à 8° pour célébrer chaque petit et grand moment de la vie. A servir aussi sur des petits fours et des desserts.