

GAMAY VIEILLES VIGNES

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 XII^e et les transformèrent rapidement en vignes. Le chapitre lausannois du domaine ne commence qu'au début du XIX^e, 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. Depuis 1998, la production intégrée est introduite sur l'ensemble du domaine de l'Abbaye de Mont. En rouge, le Pinot noir et le Gamay sont majoritaires, même si le Gamaret et le Garanoir sont aussi cultivés. Le caractère argileux du terroir leur confère un aspect racé et harmonieux. La vinification en grands vases de chêne confère à cette cuvée un subtil équilibre.



VIGNOBLE ET VINIFICATION

Sol: argilo-calcaire, tendance graveleuse

Superficie: 0.4 hectare

Cépage: Gamay, vignes de plus de 30ans

Culture: Guyot, taille courte

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

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

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.