

LA CAILLATE

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-Est, dans un coteau à pente légère
Sol	• Argilo-calcaire, tendance graveleuse
Cépage	• Pinot noir
Culture	• Guyot court. Vendanges manuelles en caissettes
Vinification	• Fermentation spontanée, cuvaison longue, non filtré
Elevage	• 12 mois en barriques françaises jusqu'à six passages



DÉGUSTATION

Belle robe grenat façon opéra. Nez ouvert et complexe sur la tarte aux pruneaux bien cuite. Notes fumées de torréfaction et de chocolat noir Grand Cru. Attaque vive, très beau volume en bouche avec des tannins très fins. Ce vin est sur sa jeunesse. A carafier ou garder quelques années



ACCORDS GASTRONOMIQUES

Servir entre 16° à 18° sur une souris d'agneau et son jus, un râble de lièvre, des cailles au foie gras ou une pintade à l'estragon.