

CHASSELAS TOUT NU

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.

Les vendanges sont faites manuellement en petites caissettes.



VIGNOBLE ET VINIFICATION

- Exposition** • Sud, dans un coteau à forte pente
- Sol** • Argilo-calcaire, tendance graveleuse
- Cépage** • Chasselas
- Culture** • Guyot court. Vendanges manuelles en caissettes
- Vinification** • Fermentation spontanée sans sulfites, non filtré
- Elevage** • Huit mois en barriques françaises, jusqu'à six passages



DÉGUSTATION

Robe légèrement trouble due à la non filtration. Nez étonnamment atypique, il s'exprime sur des notes de pommes et de poires mures, rappelant les belles journées d'automne et le temps des récoltes. Très vif en bouche, sa fraîcheur tonique se développe sur une remarquable finale aromatique. Un vin non conventionnel au charme naturel.



ACCORDS GASTRONOMIQUES

Servir à 12° sur un tartare de féra aux agrumes.

