

LA PLANTAZ

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 ouest, dans un coteau à pente légère
Sol • Argilo-calcaire, tendance graveleuse
Cépage • Chasselas
Culture • Guyot court. Vendanges manuelles en caissettes
Vinification • Fermentation spontanée
Elevage • Six mois en foudre de chêne



DÉGUSTATION

Robe cristalline avec des reflets clairs. Le nez est ouvert et minéral avec des notes florales rappelant l'aubépine au printemps. Le vin est d'une belle longueur. L'attaque en bouche est fraîche et agréable. Un vin vif et tonique en finale.



ACCORDS GASTRONOMIQUES

Servir entre 8° à 10° sur des ballotines de volaille. A déguster aussi à l'apéritif en bonne convivialité, sur des planchettes. Il pourra se faire l'amant d'un fromage à pâte dure.