

CHASSELAS LA PLANTAZ

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. Le caractère argileux du terroir confère au Chasselas un aspect racé et harmonieux. La vinification en grands vases de chêne apporte à cette cuvée un subtil équilibre.



VIGNOBLE ET VINIFICATION

Sol: argilo-calcaire, tendance graveleuse

Superficie: 1 hectare

Cépage: Chasselas, vignes de 20 ans en moyenne

Culture: Guyot, taille courte

Vinification: élevage en foudres de chênes

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

DÉGUSTATION

Robe cristalline et lumineuse, avec des reflets clairs. Le nez est ouvert, il s'exprime généreusement sur des notes fruitées. Des touches florales s'immiscent progressivement dans le bouquet. 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°. A déguster à l'apéritif en bonne convivialité, sur des planchettes de fromages locaux et de saucisses sèches.