
Abbaye des Monges

Vins du Languedoc

France



L'Abbaye des Monges est située sur les contreforts Ouest du massif de la Clape, près de Narbonne. Edifiée en 1204, elle abrita un couvent de Bernardines, de l'ordre de Cîteaux, devenant ainsi une des rares abbayes cisterciennes de femmes du Languedoc.

L'Abbaye des Monges appartient aujourd'hui au Baron Paul de Chefdebien, qui développe une belle gamme de vins réputés, en appellation AOC Coteaux du Languedoc La Clape.

Les vins

Superficie du vignoble / area under vine : 30 ha dont 27 en AOC.

Terroir / sol : sol lacustre (La Clape étant une ancienne île) sableux-argileux avec galets roulés.

Appellation / cépages / grape varieties :
AOC Coteaux du Languedoc La Clape

Abbaye 1204 Rouge,

Abbaye des Monges Cuvée Augustine Rouge,

Réserve de l'Abbaye Rouge : syrah, grenache, carignan, mourvèdre,

Abbaye 1204 Rosé : syrah, grenache, cinsault,

Abbaye 1204 Blanc : bourboulenc, roussanne, rolle.

Mode de culture / cultural method : culture raisonnée, enherbement naturel maîtrisé et travail des sols.

Visites 7 jours sur 7 – de 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 18h00

Dégustation et vente de vins – Location de gîtes à la semaine.



Abbaye des Monges - Baron Paul de Chefdebien

Route de Gruissan 11 100 Narbonne

Tel : 04 68 32 26 61 Fax : 04 68 65 39 03

E-mail : info@abbaye-des-monges.com

www.abbaye-des-monges.com