



Follow us : @lamongestine



DOMAINE DE LA
MONGESTINE

demeter



Les Monges blanc

AOP Coteaux d'Aix en Provence

i Appellation : AOP Coteaux d'Aix-en-Provence
Cuvée : Les Monges
Couleur : Blanc

Région :	Provence
Cépages :	50% Vermentino 30% Sauvignon Blanc 10% Grenache Blanc 10% Clairette
Sol :	Argilo-calcaire
Alcool :	12 %
Quantité produite	10 000 (75cl)



ÉLABORATION

VITICULTURE

La totalité du domaine est certifié Ecocert depuis plus de 10 ans et enherbé totalement depuis 3 ans. L'irrigation est proscrite. Les doses de cuivre sont réduites au minimum. Nous recherchons à développer au maximum la biodiversité au sein du domaine en plantant des prairies et des arbres mellifères qui constituent un garde-manger pour nos abeilles.

VINIFICATION

Vinification naturelle sans adjonction de soufre, levures et autres produits œnologiques. Egrappage total, fermentation en cuve béton thermorégulée
Fermentation maloactique totale, non filtré.

SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 8° et 12°.

GARDE

5 ans

ACCORD METS ET VINS

Tapenade, fruits de mer, crustacés, poissons grillés, filet mignon de porc, fromage de chèvre.

DÉGUSTATION

OEIL

Couleur or vert, cristalline, reflets dorés.

NEZ

Frais, arômes de fleurs blanches / agrumes / citron / mirabelle.

BOUCHE

Frais, belle rondeur, notes d'agrumes.