



Follow us : @lamongestine



DOMAINE DE LA
MONGESTINE



Les Monges rosé

AOP Coteaux d'Aix en Provence

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

Région :	Provence
Cépages :	40% Grenache 40% Cinsault 10% Vermentino 10% Syrah
Sol :	Argilo-calcaire
Alcool :	12 %
Quantité produite :	40 000 (75cl) 1 000 (150cl)

ÉLABORATION

VITICULTURE

La totalité du domaine est certifié Ecocert depuis plus de 10 ans et enherbée 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 malolactique totale, filtration sur terre.

SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 8° et 12°.

GARDE

2 ans

ACCORD METS ET VINS

À vocation apéritive, tapas, crabe, poissons grillés, viandes blanches grillées.

DÉGUSTATION

OEIL

Couleur saumonée, cristalline, reflets rosés.

NEZ

Frais, fruité, arômes d'agrumes / mirabelle / fruits blancs.

BOUCHE

Frais, légères notes d'agrumes, souple & minéral.

