



Follow us : @lamongestine



DOMAINE DE LA
MONGESTINE



Les Monges rouge

AOP Coteaux d'Aix en Provence

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

Région :	Provence
Cépages :	50% Grenache 50 % Syrah
Sol :	Argilo-calcaire
Alcool :	13%
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
Assemblage de grenache fermenté en phase liquide et de syrah macéré 3 semaines.
Elevé en oeuf béton, amphore en grès, barrique et cuve inox, non-filtré.

SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 15° et 18°.

GARDE

5 ans et plus

ACCORD METS ET VINS

Blanquette de veau, côtelette de porc, filet mignon de porc, viandes blanches, poulet rôti.

DÉGUSTATION

OEIL

Couleur mûre, opaque, reflets framboise.

NEZ

Fruits vifs, arômes de cerise, pulpe de clémentine.

BOUCHE

Frais, gourmand, aérien, velouté, tanins subtils.