



Follow us : @lamongestine



DOMAINE DE LA
MONGESTINE

demeter



Pinot Noir

IGP Coteaux du Verdon

- i** Appellation : IGP Coteaux du Verdon
- Cuvée : Pinot Noir
- Couleur : Rouge

| | |
|----------------------------|-----------------|
| Région : | Provence |
| Cépages : | 100% Pinot Noir |
| Sol : | Argilo-calcaire |
| Alcool : | 12,3 % |
| Quantité produite : | 6 300 (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. Macération de 3 semaines en cuve inox. Fermentation malolactique et élevage de 6 mois en fûts de 3 et 4 vins, non-filtré.

SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 16° et 18°.

GARDE

5 ans et plus

ACCORD METS ET VINS

Viandes rouge, terrines, saucissons et pâtés, andouillette grillée, viandes blanches, fromages (Camembert, Chaource...), dessert au chocolat.

DÉGUSTATION

OEIL

Couleur ruby.

NEZ

Fruits noir, arômes de mûres, poivré.

BOUCHE

Frais, arômes de cerise / griotte