



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

<b>Région :</b>	Provence
<b>Cépages :</b>	100% Pinot Noir
<b>Sol :</b>	Argilo-calcaire
<b>Alcool :</b>	12,3 %
<b>Quantité produite :</b>	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