



Follow us : @lamongestine



DOMAINE DE LA
MONGESTINE

demeter



Roussanne

IGP Coteaux du Verdon

i Appellation : IGP Coteaux du Verdon
Cuvée : Roussanne
Couleur : Blanc

Région : Provence
Cépages : 100% Roussanne
Sol : Argilo-calcaire
Alcool : 12 %
Quantité produite : 4 200 (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. Pressurage direct, fermentation alcoolique, malolactique et élevage en fûts de 3 et 4 vins et en amphore en grés, non-filtré.

SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 15° et 17°.

GARDE

5 ans et plus

ACCORD METS ET VINS

Plats de fruits de mer, en particulier les crustacés, la morue, le homard, les st Jacques et la bouillabaisse. Côté terre : le pâté, le poulet rôti, le porc, le veau, les sauces à la crème, les saveurs épicées.

DÉGUSTATION

OEIL

Couleur or, légèrement trouble.

NEZ

Frais, arômes de fruits blancs (abricot / pêche).

BOUCHE

Riche, brioché, amandes.

