



Follow us : @lamongestine



DOMAINE DE LA
MONGESTINE

demeter



Auguste

Vin de France

i Appellation : Vin de France
Cuvée : Auguste
Couleur : Rouge

Région : Provence
Cépages : 100% Syrah
Sol : Argilo-calcaire
Alcool : 13 %
Quantité produite : 2 800 (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. 60 jours de cuvaison avec de légers remontages. Elevage 10 mois en fûts de 3 à 4 vins, sans soufre ajoutés, non-filtré.

SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 15° et 18°.

GARDE

10 ans

ACCORD METS ET VINS

Filet de bœuf, escalope de veau, cailles rôties, fromages à pâte pressée cuite, chapon, magret de canard.

DÉGUSTATION

OEIL

Couleur pourpre, profonde, reflets violines.

NEZ

Distingué, fruité, arômes d'aubépine, arômes de fruits rouges, arômes de sous-bois.

BOUCHE

Croquant de fruits, souple, belle fraîcheur, velouté.