



Follow us : @lamongestine



DOMAINE DE LA  
MONGESTINE



# Bob Jolais Rouge (*primeur*)

## Vin de France

- i** Appellation : Vin de France
- Cuvée : Bob Jolais
- Couleur : Rouge

<b>Région :</b>	Provence
<b>Cépages :</b>	100% Grenache
<b>Sol :</b>	Argilo-calcaire
<b>Alcool :</b>	12 %
<b>Quantité produite :</b>	2 000 (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. Macération carbonique de 10 jours de Grenache en cuve, non-filtré.

## SERVICE

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 10° et 15°.

### GARDE

2 ans

### ACCORD METS ET VINS

À vocation apéritive pour la fête du Beaujolais nouveau !

## DÉGUSTATION

### OEIL

Couleur rouge claire, reflets framboise, légèrement trouble.

### NEZ

Expressif, framboise acidulée.

### BOUCHE

Croquant de fruits, souple, belle fraîcheur.