



Follow us : @lamongestine



DOMAINE DE LA
MONGESTINE

demeter



Bob singlar bulles

Vin de France

- i** Appellation : Vn de France
- Cuvée : Bob Singlar
- Couleur : Rosé (Bulles)

Région :	Provence
Cépages :	100% Syrah
Sol :	Argilo-calcaire
Alcool :	12 %
Quantité produite :	7 000 (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

Méthode champenoise, vinification sans adjonction de soufre et autre produits œnologique, non dosé. Fermentation en cuve béton thermorégulée. Fermentation maloactique totale, non filtré.

SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 8° et 12°.

GARDE

2 ans

ACCORD METS ET VINS

À vocation apéritive.

DÉGUSTATION

OEIL

Couleur saumonée, légèrement trouble, reflets corail.

NEZ

Frais, fruité, vif, arômes d'agrumes.

BOUCHE

Frais, fruité et structuré.