



Follow us : @lamongestine



DOMAINE DE LA
MONGESTINE

demeter



Bob Singlar Orange

Vin de France

i Appellation : Vin de France
Cuvée : Bob Singlar
Couleur : Orange

Région : Provence
Cépages : 50% Grenache blanc (macération)
35% Sauvignon blanc (macération)
15% Clairette (macération carbonique)
Sol : Argilo-calcaire
Alcool : 11 %
Quantité produite : 9 000 (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. Assemblage de macération de Grenache blanc en cuve inox, de macération de Sauvignon Blanc en oeuf béton et de macération carbonique de Clairette. Fermentation malolactique totale, non filtré.

SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 10° et 14°.

GARDE

5 ans

ACCORD METS ET VINS

À vocation apéritive, sardines, thon rouge, bouillabaisse, aïoli.

DÉGUSTATION

OEIL

Abricot pâle

NEZ

Fruits exotiques, passion, mangue, pêche

BOUCHE

Belle fraîcheur, ananas confit, tanins fins et souples

