



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

