



Follow us : @lamongestine



DOMAINE DE LA  
MONGESTINE

demeter



# Bob singlar rosé

## Vin de France

**i** Appellation : Vn de France  
Cuvée : Bob Singlar  
Couleur : Rosé

**Région :** Provence  
**Cépages :** 80% Merlot  
20% Vermentino  
*(grains entiers)*  
**Sol :** Argilo-calcaire  
**Alcool :** 12,2 %  
**Quantité produite :** 9 300 (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. Grains de Vermentino macérés dans des jus de Merlot. 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, beignets de légumes, sorbet, melon.

## DÉGUSTATION

### OEIL

Couleur saumonée, légèrement trouble, reflets corail.

### NEZ

Frais, fruité, vif, arômes d'agrumes.

### BOUCHE

Frais, fruité et structuré.

