



Follow us : @lamongestine



Bob Singlar Rouge

Vin de France

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

Région :	Provence
Cépages :	42% Pinot 25% Merlot 25% Marselan 8% Roussanne
Sol :	Argilo-calcaire
Alcool :	12,3 %
Quantité produite :	48 000 (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. Fermentation alcoolique en phase liquide en cuve béton, non-filtré.

SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 10° et 15°.

GARDE

2 ans

ACCORD METS ET VINS

À vocation apéritive, bavette à l'échalotte, filet mignon de porc, fromage de brebis

DÉGUSTATION

OEIL

Couleur rouge claire, reflets framboise, légèrement trouble.

NEZ

Expressif, fruits rouges.

BOUCHE

Croquant de fruits, souple, belle fraîcheur.

