



Follow us : @lamongestine



DOMAINE DE LA
MONGESTINE

demeter



Bob Singlar Blanc

Vin de France

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

Région : Provence
Cépages : 60% Vermentino
40% Roussanne
(macération)
Sol : Argilo-calcaire
Alcool : 12 %
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 Roussanne, de presse de Grenache Blanc et de Vermentino. 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, aioli.

DÉGUSTATION

OEIL

Couleur or, légèrement trouble.

NEZ

Frais, arômes d'agrumes.

BOUCHE

Belle fraîcheur, zeste de citron sur de la structure.