



Follow us : @lamongestine



DOMAINE DE LA  
MONGESTINE

demeter



# Georgette

## Vin de France

**i** Appellation : Vin de France  
Cuvée : Georgette  
Couleur : Orange

**Région :** Provence  
**Cépages :** 100% Vermentino  
(macération)  
**Sol :** Argilo-calcaire  
**Alcool :** 12 %  
**Quantité produite :** 2 500 (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. 16 jours de macération suivi d'un élevage en fûts de 3 et 4 vins, sans soufre ajouté, non-filtré.

### SERVICE

#### TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 14° et 17°.

#### GARDE

8 ans

#### ACCORD METS ET VINS

Foie gras, fromage à pâte dure, poutargue, oursins, aioli, bouillabaisse, fusion food.

### DÉGUSTATION

#### OEIL

Couleur jaune paille, soutenue, reflets dorés.

#### NEZ

Complexe, racé, arômes de fruits jaunes, arômes d'épices, poivre blanc, fenouil.

#### BOUCHE

Profonde, riche, charnue, notes d'épices, tanins fondus, souple, corps puissant, longue persistance.

