



LES MONGES

Terre provençale septentrionale, 83560 ARTIGUES.

**COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE
BLANC
2023**

ECOCERT & DEMETER

50% Rolle + 50% Sauvignon blanc
Egrappage 100%
Terroir argilo-calcaire
Exposition Nord - 450 m d'altitude

FML : 100%
TAV: 12,3 % VOL.
SO2T: 20mg/L
Levures indigènes - sans collage - sans filtration
Cuve béton



LE DOMAINE:

Au coeur de la région Provence-Verdon, près du village d'Artigues (nord est d'Aix-en-Provence), le domaine s'étire sur un long coteau de 40 ha, entouré de forêts, d'un espace total de 120 ha, et culminant à 450 m d'altitude.

VITI-VINI:

Le positionnement du domaine dans un écrin de verdure, ses pratiques culturales en biodynamie (Certifié Demeter), permettent au domaine, de trouver un juste équilibre entre écosystème, agriculture et économie.

Un raisin sain et vivant nous permet de procéder à une vinification naturelle (sans intrants oenologiques) afin de respecter le terroir, le millésime et le consommateur.

MONGES BLANC:

Pressurage direct, 5% de macération en phase liquide de sauvignon blanc égrappé.
Couleur or, cristalline. Nez minéral et iodé aux arômes de combava. Bouche ample, gastronomique avec une finale très saline.