

LES MONGES

Terre provençale septentrionale, 83560 ARTIGUES.

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE
ROSÉ
2024

ECOCERT & DEMETER

40% Grenache + 40% Cinsault + 10% Syrah + 10% Rolle
Egrappage 100%
Terroir argilo-calcaire
Exposition Nord - 450 m d'altitude

FML : 100%
TAV: 12 % VOL.
SO2T: 25mg/L
Levures indigènes - sans collage - légère 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 ROSÉ:

Pressurage direct. Seul le jus de goutte et le premier cycle de pressurage entreront dans Monges rosé.

Couleur rose saumonée présentant un nez mêlé de fruits rouges et blancs. La bouche est légère, souple et suave. Le meilleur rosé de pétanque et de gastronomie!