

LA MONGESTINE

GEORGETTE

Terre provençale septentrionale, 83560 ARTIGUES.

Appellation : Vin de France

Couleur : Orange

Millésime : 2022

Certifications : Ecocert & Demeter

Cépages : Rolle 100%.

Degré alcoolique : 12,00 % vol

Terroir :

Exposition : Nord

Altitude : 450 m

Sols : Argilo-calcaires

Vinification :

Égrappage : 100 %

Levures : Indigènes

Macération : 4 semaines

Fermentation malolactique : 100 %

Collage : Aucun

Filtration : Aucune

Élevage : 12 mois en fûts de 4 vins, sans sulfites ajoutés

Dégustation :

Robe jaune paille.

Nez complexe mêlé de notes de garrigue, de poivre blanc et de truffe blanche.

Bouche velouté, légèrement structurée avec une incroyable longueur.

