

LA MONGESTINE

LES MONGES BLANC

Terre provençale septentrionale, 83560 ARTIGUES.



Appellation : Coteaux d'Aix-en-Provence

Couleur : Blanc

Millésime : 2024

Certifications : Ecocert & Demeter

Cépages : Rolle 50%, Sauvignon blanc 20%, Grenache blanc 20%, Clairette 10%.

Degré alcoolique : 12,00 % vol

Terroir :

Exposition : Nord

Altitude : 450 m

Sols : Argilo-calcaires

Vinification :

Égrappage : 100 %

Levures : Indigènes

Macération : Pressurage direct

Fermentation malolactique : 100 %

Collage : Aucun

Filtration : Légère avant mise

Élevage : Béton

Dégustation :

Robe jaune cristalline.

Nez minéral et iodé avec des petites notes citronnées.

Bouche ample avec une finale très saline.

contact@lamongestine.com