

# LA MONGESTINE

## LES MONGES ROSÉ

Terre provençale septentrionale, 83560 ARTIGUES.

**Appellation :** Coteaux d'Aix-en-Provence

**Couleur :** Rosé

**Millésime :** 2025

**Certifications :** Ecocert & Demeter

**Cépages :** Grenache 40%, Cinsault 40%, Rolle 10%, Syrah 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 rose saumonée.

Nez mêlé de fruits rouges, blancs avec des petites notes citronnées.

Bouche légère, souple et suave.

