

# LA MONGESTINE

## LES MONGES ROUGE

Terre provençale septentrionale, 83560 ARTIGUES.



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

**Couleur :** Rouge

**Millésime :** 2023

**Certifications :** Ecocert & Demeter

**Cépages :** Grenache 50%, Syrah 50%.

**Degré alcoolique :** 12,5 % vol

**Terroir :**

Exposition : Nord

Altitude : 450 m

Sols : Argilo-calcaires

**Vinification :**

Égrappage : 100 %

Levures : Indigènes

Macération : Pressurage direct du grenache ajouté sur les Syrah macérées 10 jours

Fermentation malolactique : 100 %

Collage : Aucun

Filtration : Aucune

Élevage : 1/3 Oeuf béton + 1/3 fûts 4 vins + 1/3 amphores

**Dégustation :**

Robe rouge grenat.

Nez épicié surmonté de petits fruits rouge.

Bouche avec des tanins subtiles et une belle expression de fruits et d'épices.