



<b>Bodega</b>	<b>DOMAINE DE LA MONGESTINE</b>
<b>Nombre</b>	<b>Bob Singlar Rouge</b>
<b>Región</b>	Provence
<b>Apelación</b>	Vin de France
<b>Varietades</b>	40% Pinot Noir, 40% Merlot, 10% Marselan y 10% Roussanne
<b>Cont. alcohólico</b>	12.3% vol.
<b>Compromiso</b>	<b>Agricultura orgánica europea, vino natural</b>
<b>Terruño</b>	Suelo de arcilla y calcáreo
<b>Vinificación</b>	Vendimia mecánica. Fermentación en tanque de acero inoxidable termo-regulado, no filtrado, prensado directo. Uso de levaduras autóctonas. Sulfitos: 30 ml/L.
<b>Temp. de servicio</b>	10-14°C
<b>Color</b>	<b>Rojo muy claro, reflejos frambuesa</b>
<b>Nariz</b>	<b>Aromas de bayas rojas frescas, flor de Jamaica</b>
<b>Boca</b>	<b>Seco, fresco, ligero y linda persistencia</b>
<b>Maridajes</b>	Ideal para aperitivo, queso fresco de cabra o oveja
<b>Enólogo</b>	Maxime Gamard
<b>Embotellado de origen</b>	CÉLINE & HARRY GOZLAN, À LA MONGESTINE, F83560 - ARTIGUES

