

# BOB SINGLAR BLANC 2022



<b>Bodega</b>	<b>DOMAINE DE LA MONGESTINE</b>
<b>Nombre</b>	<b>Bob Singlar Blanc</b>
<b>Región</b>	Provence
<b>Apelación</b>	Vin de France
<b>Variedades</b>	60% Roussane (4 semanas de maceración), 40% Vermentino
<b>Cont. alcohólico</b>	12% vol.
<b>Compromiso</b>	<b>Agricultura orgánica europea, biodinámico Demeter, vegano, natural</b>
<b>Terruño</b>	Suelo de arcilla y calcáreo
<b>Vinificación</b>	Fermentación maloláctica total, no filtrado. Uso de levaduras autóctonas. Sulfitos: 30 mg/L.
<b>Temp. de servicio</b>	8-10°C
<b>Color</b>	<b>Dorado, turbio</b>
<b>Nariz</b>	<b>Aromas de cítricos y flor de acacia</b>
<b>Boca</b>	<b>Seco, fresco, ligero y cáscara de limón</b>
<b>Maridajes</b>	Ideal para aperitivo, sardinas, atún, bouillabaisse, aioli
<b>Enólogo</b>	Maxime Gamard
<b>Embotellado de origen</b>	CÉLINE & HARRY GOZLAN, À LA MONGESTINE, F83560 - ARTIGUES

