DOMAINE DE LA MONGESTINE

BOB SINGLAR BLANC 2022



Bodega	**DOMAINE DE LA MONGESTINE**
Nombre	**Bob Singlar Blanc**
Región	Provence
Apelación	Vin de France
Variedades	50% Roussanne (3 semanas de maceración), 50% Rolle
Cont. alcoholico	11.5% vol.
Compromiso	**Agricultura orgánica europea, biodinámico Demeter, vegano, natural**
Terruño	Suelo de arcilla y calcáreo
Vinificación	Fermentación maloláctica total, no colado, no filtrado. Uso de levaduras autóctonas. Tanque de hormigón. SO2T: 20 mg/L.
Temp. de servicio	8-10°C
Color	**Dorado, turbio**
Nariz	**Aromas de cítricos y especies**
Boca	**Seco, fresco, ligero y mineral**
Maridajes	Ideal para aperitivo, sardinas, atún, bouillabaisse, aïoli
Enólogo	Maxime Gamard
Embotellado de origen	CÉLINE & HARRY GOZLAN, À LA MONGESTINE, F83560 - ARTIGUES

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

demeter

Costa Rose France-Mexico SA de CV
Tel: + 52 1 55 6204 4855
Email: hola@costarose.com