



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

