



Bodega	DOMAINE DE LA MONGESTINE
Nombre	Bob Singlar Rosado
Región	Provence
Apelación	Vin de France
Variedades	80% Merlot, 20% Vermentino en granos enteros (21 días de maceración)
Cont. alcohólico	12% vol.
Compromiso	Agricultura orgánica europea, biodinámico Demeter, vegano, natural
Terruño	Suelo de arcilla y calcáreo
Vinificación	Granos de Vermentino macerados en jugos de Merlot. Fermentación en tanque de hormigón termorregulado. Fermentación maloláctica total, sin filtrar. Uso de levaduras autóctonas. Sulfitos: 30 ml/L.
Temp. de servicio	8-10°C
Color	Rosado dorado, coral
Nariz	Aromas de cítricos, durazno
Boca	Seco, fresco, afrutado
Maridajes	Ideal para aperitivo, arancini de vegetales, sorbete
Enólogo	Maxime Gamard
Embotellado de origen	CÉLINE & HARRY GOZLAN, À LA MONGESTINE, F83560 - ARTIGUES

