



# Domaine De La Mongestine

## Les Monges

Coteaux d'Aix-en-Provence - Blanc 2018

<b>Région :</b>	Provence-Corse
<b>Appellation :</b>	Coteaux d'Aix-en-Provence
<b>Cuvée :</b>	Les Monges
<b>Couleur :</b>	Blanc
<b>Millésime :</b>	2018
<b>Cépages :</b>	Clairette (25%) / Sauvignon (75%)
<b>Alcool :</b>	12 %
<b>Contenance :</b>	75 cl



### ELABORATION

Culture biologique.

Vendanges mécaniques.

Egrappage total, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Utilisation de levures indigènes, Fermentation malolactique, Débourage.

Elevage en cuve inox thermo-régulée, Bouchon technique.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur or vert, cristalline, reflets dorés.

**NEZ :** Aromatique, frais, arômes de fleurs blanches, subtils arômes de buis, légers arômes d'agrumes, légers arômes de citron, arômes de mirabelle, arômes de minéral.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 8° et 12°

**GARDE :** A consommer entre 2018 et 2020



**ACCORDS METS ET VINS :** Tapenade, Fruits de mer, Crustacés, Poissons grillés, Filet mignon de porc, Fromage de Chèvre



### DISTINCTIONS

Concours des vins des vignerons indépendants 2019 : Médaille de bronze

Powered by **Plugwine**

