



Guide Hachette 2024 1 étoile



Médaille d'Argent Concours Vignerons Indépendants



Vignoble



- **Cépages** : Grenache (55%), Syrah (25%), Mourvèdre (20%)
- **Sol** : Sablo-graveleux et calcaires
- **Surface** : 5 ha
- **Âge moyen** : 30 ans
- **Densité** : 4 000 pieds/ha

Viticulture



- **Vendanges** : Manuelles et Mécaniques
- **Rendement** : 50 hl/ha
- **Réception** : éraflage et foulage
- **Taille / Palissage** : Cordon de Royat et gobelet
- **Entretien du sol** : Travail du sol mécanique + enherbement semé engrais verts
- **Protection phytosanitaire** : Agriculture Biologique

Vinification



- **Fermentation** : Macération 20 jours
- **Élevage** :
 - Cuve Inox
 - 12 mois

Dégustation



- **Œil** : Robe profonde,
- **Nez** : Élégant et intense aux arômes de fruits noirs et rouges (cerise griotte, cassis, framboise)
- **Bouche** : Vin équilibré, proposant un registre aromatique généreux. Notes épicées (poivres noirs), fruit noirs, fruits des bois.
- **Durée de garde** : 4 à 5 ans

Gastronomie



- **Température** : 16°C
- Idéal avec des grillades, filet de bœuf, volaille en sauce ou encore une côte de porc braisée.
Parfait pour un apéritif accompagné d'une planche de charcuteries et fromages.
Osez-le aussi avec du pigeon rôti aux giroles.



Château Mongin – Lycée Viticole d'Orange
2260, Route du Grès – 84 100 ORANGE
Tel : 04 90 51 48 04
chateaumongin@chateaumongin.com
www.chateaumongin.com



@ChateauMongin-Officiel



@chateaumongin