



CUVÉE MC 2023 VIN DE FRANCE



Carignan (90%) – Grenache (10%)



Fermentation – Élevage :
Macération carbonique de 5 jours
Cuve inox pendant 9 mois



Œil : Robe cerise aux reflets
civrés

Nez : Gourmand, arômes de
fruits noirs et rouges (cerise
griotte, cassis, framboise)

Bouche : Explosion de fruits
rouges, gourmand, léger.

Durée de Garde : 1 à 3 ans.

Consommation : Peut se
servir légèrement frais,
notamment l'été.



Parfait avec une planche
apéritive, charcuterie, fromage,
tapenade. S'accompagne
idéalement lors d'une grillade,
travers de porc à la Provençale
(Ribs), tian de légumes.
En dessert, une pavlova aux fruits
rouges.

www.châteaumongin.com



@ChateauMongin-Officiel



@chateaumongin