



Médaille d'Or GILBERT & GAILLARD

INTERNATIONAL CHALLENGE

Vignoble



- **Cépages** : Grenache (80%), Syrah (20%)
- **Sol** : Sablo-graveleux, argiles rouges – galets roulés
- **Surface** : 4 ha
- **Âge moyen** : 45 ans
- **Densité** : 4 000 pieds/ha

Viticulture



- **Vendanges Manuelles** - Rendement : 16 hl/ha
- **Taille / Palissage** : Gobelet (Grenache) – Palissage (Syrah)
- **Protection phytosanitaire** : Agriculture Biologique, Confusion sexuelle

Vinification



- **Vinification** : Macération de 32 jours
- **Élevage** : - Fût (1/2 Muid) pendant 18 mois
- Cuve tronconique bois pendant 18 mois
- Cuve ovoïde en béton pendant 18 mois

Dégustation



- **Œil** : Teinte intense aux reflets sombres
- **Nez** : Belle complexité aux arômes de fruits mûrs, de sous-bois et d'épices (muscade, clou de girofle)
- **Bouche** : Matière puissante et délicate donnant un ensemble fondu
- **Durée de garde** : A boire dès maintenant après un carafage. Durée garde de 10 ans.

Gastronomie



- **Température** : 18°C
- S'accompagne idéalement d'une Daube avignonnaise, un carré de veau à la provençale mais aussi avec des mets de caractère tel que les gibiers en sauce (chevreuil aux airelles). Côté fromages, le St Félicien ou le Chambarand sublimeront votre fin de repas.



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