

Le Grès

IGP Vin de Pays de la Principauté d'Orange

Blanc – 2022



Vignoble



- **Cépages** : Clairette (34%), Bourboulenc (34%), Ugni blanc (14%), Marsanne (18%).
- **Sol** : Sol maigre, sablonneux, idéal pour des IGP
- **Surface** : 0.7 ha
- **Âge moyen** : 38 ans
- **Densité** : 4 000 pieds/ha

Viticulture



- **Vendanges** : Manuelle - Rendement : 25 hl/ha
- **Taille / Palissage** : Cordon de Royat
- **Entretien du sol** : Enherbement, 1 rangée sur 2 semé
- **Protection phytosanitaire** : Agriculture Biologique

Vinification



- **Fermentation** : Basse température à 17°C
- **Élevage** :
 - 4 mois sur lies fines
 - Cuve Inox

Dégustation



- **Œil** : Robe pâle, aux reflets légèrement dorés
- **Nez** : Arômes dominé par des notes fruitées (abricots, pêches blanches) et des notes de fleurs blanches
- **Bouche** : Un joli équilibre caractérise ce vin doté d'une belle fraîcheur avec des nuances de fruits à chair blanche avec de la rondeur.
- **Durée de garde** : à déguster jeune « sur le fruit »

Gastronomie



- **Température** : entre 8°C et 10°C
- Délicieux à l'apéritif avec des tapas espagnols (pain à la tomate, crevettes à l'ail)
S'accompagne idéalement avec une Bruschettas au Pesto Chèvre ou encore du poisson grillé comme les sardines, maquereaux. En fin de repas, excellent avec un fromage de chèvre frais.



Château Mongin – Lycée Viticole d'Orange
2260, Route du Grès – 84 100 ORANGE
Tel : 04 90 51 48 04 - Fax : 04 90 51 48 25
chateaumongin@chateaumongin.com
www.chateaumongin.com



@ChateauMongin-Officiel



@chateaumongin