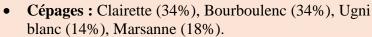


Le Grès

IGP Vin de Pays de la Principauté d'Orange Blanc – 2022





• 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



• **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 fraicheur avec des nuances de fruits à chaire blanche avec de la rondeur.

• Durée de garde : à déguster jeune « sur le fuit »



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