

# LES PEYRIÈRES 2023

## AOP CÔTES-DU-RHÔNE

### VILLAGES



Médaille d'Or Concours International de Lyon



Syrah (65%) – Grenache (30%) –  
Mourvèdre (5%)



Élevage :  
Cuve Inox pendant 18 mois



**Œil** : Robe rouge aux reflets grenat.

**Nez** : Notes complexes de fruits rouges confiturés et d'épices (poivre). Légères notes de cacao et réglisse.

**Bouche** : Bouche chaleureuse avec une structure tannique bien enrobée. Bel équilibre entre les fruits rouges et les épices.

**Durée de Garde** : 4 à 5 ans



Idéal avec un parmentier de canard, une belle pièce de bœuf et sa ratatouille, un carré de cochon rôti au miel, un poulet aux olives.

[www.châteaumongin.com](http://www.châteaumongin.com)