



MISTRAL ROUGE 2023

AOP CÔTES-DU-RHÔNE



Médaille d'Or Concours International de Lyon



Grenache (45%) - Syrah (32%) -
Mourvèdre (18%) - Carignan (5%)



Élevage :
Cuve Inox pendant 15 mois



Œil : Robe profonde
Nez : Élégant, intense,
arômes de fruits noirs et
rouges (cerise griotte, cassis,
framboise)

Bouche : Vin équilibré,
registre aromatique
généreux. Notes épicées
(poivres noirs), fruits noirs,
fruits des bois.

Durée de Garde : 4 à 5 ans



À l'apéritif accompagné d'une
planche de charcuterie et
fromages.

Idéal avec des petits farcis, filet
de bœuf grillé aux herbes de
Provence, ou une côte de porc
braisée.

En fin de repas, avec un Picodon,
ou encore un fondant au chocolat

www.châteaumongin.com



@ChateauMongin-Officiel



@chateaumongin