



AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE 2022



Médaille d'Or Concours International de Lyon



Grenache (80%) – Syrah (20%)



Élevage :

- Cuve tronconique bois pendant 18 mois
- Cuve ovoïde béton pendant 18 mois
- Fût (1/2 miuid pendant 18 mois



Œil : Teinte intense aux reflets sombres

Nez : Belle complexité aux arômes de fruits mûrs, de sous-bois et d'épices.

Bouche : Matière puissante et délicate donnant un ensemble fondu.

Durée de Garde : Dès maintenant, jusqu'à une garde de 10 ans.



S'accompagne idéalement avec une côte de bœuf grillée avec une sauce aux girolles et son tian de légumes, une souris d'agneau confite et sa purée truffée ou encore un magret de canard aux figues. Les gibiers en sauce tel que le chevreuil et le sanglier s'accordent parfaitement. Coté fromages, le St Nectaire, Roquefort ou le St Félicien sublimera votre fin de repas.

www.châteaumongin.com



@ChateauMongin-Officiel



@chateaumongin