

# Le Grès

IGP Vin de Pays de la Principauté  
d'Orange  
Blanc – 2021



## Vignoble



- **Cépages** : Clairette (33%), Bourboulenc (33%), Ugni blanc (34%)
- **Sol** : Sol maigre, sablonneux, idéal pour des IGP
- **Surface** : 0.3 ha
- **Âge moyen** : 38 ans
- **Densité** : 4 000 pieds/ha

## Viticulture



- **Vendanges** : Manuelle - Rendement : 40 hl/ha
- **Taille / Palissage** : Cordon de Royat
- **Entretien du sol** : Enherbement total
- **Protection phytosanitaire** : Agriculture Biologique

## Vinification



- **Fermentation** : Basse température à 18°C
- **Élevage** :
  - 3 mois sur lies fines
  - Cuve Inox

## Dégustation



- **Œil** : Robe légèrement dorée
- **Nez** : Intense et subtil dominé par des arômes fruités (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