



LE GRÈS BLANC 2024

IGP VAUCLUSE

PRINCIPAUTÉ D'ORANGE



Clairette (34%) – Bourboulenc (34%) –
Ugni blanc (14%) – Marsanne (18%)



Élevage :
4 mois sur lies fines en cuve Inox



Œil : Robe pâle, aux reflets
légèrement dorés

Nez : Gourmand, notes
fruitées et fleurs blanches

Bouche : Joli équilibre, belle
fraicheur, fruits à chair
blanche.

Durée de Garde : À déguster
jeune "sur le fruit"



À l'apéritif avec des tapas (pain à
la tomate, crevettes à l'ail).

Poisson grillé (sardines,
maquereaux), bruschettas au
pesto chèvre, chorizo au
barbecue.

Fromage de chèvre frais

www.châteaumongin.com



@ChateauMongin-Officiel



@chateaumongin