



GRÈS ROSÉ 2024

IGP VAUCLUSE

PRINCIPAUTÉ D'ORANGE



Grenache – Syrah – Mourvèdre – Merlot – Cabernet Sauvignon



Élevage :
4 mois sur lies fines en cuve Inox



Œil : Robe d'un rose brillant, pamplemousse

Nez : Franc et frais, sur des notes d'agrumes, fruits frais et fleur d'oranger.

Bouche : Attaque franche et ample, belle vivacité. Notes gourmandes de fruits rouges frais.

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



À l'apéritif avec des tapas espagnols, notamment épicés (tapas chorizo).

Idéal avec une cuisine estivale (grillades), paëlla, salade niçoise.

Dessert aux fruits rouges, fondant au chocolat au cœur coulant framboise.

www.châteaumongin.com



@ChateauMongin-Officiel



@chateaumongin