



MISTRAL BLANC 2024

AOP CÔTES-DU-RHÔNE



Roussanne (70%) – Viognier (30%)



Élevage :
4 mois sur lies fines en cuve inox



Œil : Robe or claire, belle
brillance

Nez : Intense et subtil,
dominé par des arômes de
fruits à chair blanche mûrs,
abricot.

Bouche : Attaque vive, belle
acidité, arômes de pêche et
fleurs blanches

Durée de Garde : À déguster
dans sa jeunesse



À l'apéritif avec des blinis au
saumon et à l'aneth.

Idéal avec du poisson tel qu'un
filet de St Pierre sauce au beurre
blanc et son risotto d'asperges ou
un pavé de saumon au citron
confit. Volaille avec une sauce au
girolles.

Osez-le aussi sur des mets
indiens fins et épicés.

www.chateaumongin.com



@ChateauMongin-Officiel



@chateaumongin