

VENISSAT 2022

AOP CÔTES-DU-RHÔNE

VILLAGES



Syrah (80%) – Grenache (20%)



Élevage :
Cuve Inox pendant 15 mois
Barrique (demi-muids) pendant 6 mois



Œil : Robe sombre, presque noire

Nez : Très complexe avec des notes de fruits noirs, pain grillé, cacao et café.

Bouche : Belle structure, fin et bien équilibré. Trame tannique bien marquée, avec une bonne longueur en bouche.

Durée de Garde : 5 à 10 ans.



Délicieux avec une entrecôte de bœuf sauce marchand de vin, un filet de taureaux grillé aux herbes et ses légumes rôtis (aubergines poivrons), ou encore une épaule d'agneau au jus de thym. En dessert, idéal avec un moelleux au chocolat.

www.chateau mongin.com