



## UN MILLÉSIME QUE L'ON À HÂTE DE DÉCOUVRIR

Malgré un contexte sanitaire et météorologique compliqué, l'équipe est fière des vins actuellement en cuves. La récolte est certes, moins foisonnante que d'autres millésimes, MAIS vous connaissez l'adage... La qualité est au rendez-vous. Les vendanges s'étant étalées du 25 août au 1er octobre, ont permis à chaque parcelle de murir lentement, mais sûrement ! Ces beaux résultats sont le fruit d'un travail d'équipe, qui n'a pas été simple cette année compte tenu de la situation, mais aussi de la volonté forte engagée depuis plusieurs années de faire évoluer l'exploitation. Envie qui se partage de génération en génération, de directeurs/directrices.

Vous pourrez venir apprécier le fruité de nos vins blancs et rosés dès le printemps 2021. Mais il vous faudra patienter quelque peu pour découvrir nos vins rouges cuvée 2020 et peut-être d'autres surprises...



### À VOTRE AGENDA

**31 octobre et 1er novembre** - Salon de Lesquin (59)

**Du 19 au 22 novembre** - SAVIM Marseille (13)

**28 novembre** - Foire au vins du Lycée Viticole d'Orange (84)

**25 novembre** - Espace Raymond Ameibonne  
Clermont Ferrand (63)

**12 et 13 décembre** - Terroir's Tours Paris

*N'oubliez pas de nous suivre sur les réseaux sociaux :*

 Page Facebook (@ChateauMongin84)

 Instagram (@chateaumongin)



## LES BRÈVES DU CHÂTEAU MONGIN

N° 28—Novembre 2020



2260, Route du Grès - 84 100 ORANGE  
Tel : 04 90 51 48 04 - Fax : 04 90 51 48 25  
[chateaumongin@chateaumongin.com](mailto:chateaumongin@chateaumongin.com)  
[www.chateaumongin.com](http://www.chateaumongin.com)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Ne pas jeter sur la voie publique.

## IL Y A DU CHANGEMENT DANS L'AIR ...



Il n'y a pas que le vin qui connaît un changement de millésime, l'équipe du Château Mongin également. En espérant pouvoir vous rencontrer très prochainement, nous vous présentons notre nouvelle équipe :



En production, Jérôme (à droite) arrivé au mois de mars et Jordan (à gauche) fraîchement recruté au cours des vendanges.

Nathalie (à droite), notre secrétaire commerciale et Félicien, notre nouveau technico-commercial, qui à lui aussi rejoint l'équipe en septembre.



Roxane Nibaudeau, la nouvelle directrice d'exploitation.



## DES VENDANGES EN BONNE COMPAGNIE ...

Cette année encore, les classes présentes sur l'établissement ont été mobilisées pour les vendanges. Parmi les classes les plus sollicitées, un grand MERCI de toute l'équipe du Château Mongin :

Aux élèves de 1ère baccalauréat professionnel vigne et vin, qui ont parfaitement rempli leur rôle d'encadrants et ont fait preuve d'un investissement sans failles, tant dans les vignes qu'en cave.



À notre nouvelle promotion de BTS viticulture-œnologie, en formation scolaire, qui nous a accompagnée tout au long de ces vendanges, à la vigne mais aussi en cave.

### ...ET TRÈS MÉDIATISÉES



JT France 3 PACA



Les Chroniques méditerranéennes de Nathalie Simon

## NOS RÉCOMPENSES ...



### Concours International de Lyon

Médaille d'Or - Côtes-du-Rhône Mongin rouge 2018

### Concours des Vignerons Indépendants

Médaille d'Or - Châteauneuf-du-Pape rouge 2018

### Concours des Vins Avignon 2020

Médaille Bio Argent - Côtes-du-Rhône Villages Les Peyrières

Médaille Bio Argent - Châteauneuf-du-Pape rouge 2018

Médaille Bio Argent - Côtes-du-Rhône Mongin blanc 2019

Médaille Bio Argent - Côtes-du-Rhône Mongin rouge 2018

## LE VIN DE CETTE FIN D'ANNÉE

Le Boisfeuillet, une cuvée unique en son genre :

Après sa fermentation et son élevage de 4 mois en fût de chêne, notre roussanne et sa touche de viognier se parent de reflets dorés d'automne et de jolis arômes de fruits frais et vanillés.

Pour vos repas de fête, il accompagnera à merveille votre court-bouillon de gambas et son risotto de Saint-Jacques ou encore votre chapon farci aux fruits secs et sa sauce aux cèpes. Pour finir votre repas, il sera idéal avec un cœur de Neufchâtel.

