



LE MOT DE L'EQUPE

Vous l'aurez compris, les beaux jours arrivant et ce nouveau millésime qui se prépare nous font vibrer au rythme de nos anciens tubes musicaux. Et par les temps qui courent ça met du baume aux cœurs!

Nous sommes ravis d'avoir pu vous retrouver pleinement sur les salons de ces derniers mois et espérons que nos nouveaux millésimes raviront vos papilles.

Nathalie, Roxane, Félicien, Jérôme et Laurent



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

 Page Facebook (ChateauMongin—Officiel)
 Instagram (@chateaumongin)

LES BRÈVES DU CHATEAU MONGIN



N°31—Mai 2022



2260, Route du Grès – 84 100 ORANGE

Tel : 04 90 51 48 04

chateaumongin@chateaumongin.com

www.chateaumongin.com

PENDANT CE TEMPS AU VIGNOBLE



Après la taille, vient le temps de l'attachage, de l'ébourgeonnage et du travail du sol, alors même que les premières feuilles de vigne pointent leur nez sous le doux piaillage des oiseaux et l'apparition des premières coccinelles. Ce millésime 2022 débute sous de meilleurs augures que 2021: grâce à notre redoutable, mais indispensable mistral, nos vignes

ont été épargnées par le récent épisode de gel. Nous espérons que la météo restera clémente tout au long de cette campagne!

CONFIDENCE POUR CONFIDENCE

Après plusieurs années d'attente pour bon nombre d'entre vous, notre nouvelle cuvée de Châteauneuf-du-Pape blanc 2020 voit enfin le jour. Venant d'une parcelle complètement différente de celle dont provenait notre précédente cuvée, elle est issue d'un assemblage, en proportions égales, de Grenache blanc, Roussanne et Clairette blanche. L'harmonie de ces trois cépages est complétée par un élevage de 10 mois en barriques de chêne, lui conférant du gras, du volume et de la complexité aromatique.



Malheureusement, la production étant confidentielle, il risque de ne pas y en avoir pour tout le monde.

NOS LYCEES ONT DU TALENT

Au printemps dernier, nous vous avons invités à venir découvrir ou redécouvrir notre belle région, mais surtout notre caveau de vente. Sachez que cette invitation tient toujours. 😊

Et pour compléter vos achats, vous pourrez apprécier le beau panel de ce que nos collègues produisent:

- les foies gras, terrines et rillettes de canard, cassoulets... du lycée de Périgueux
- les daubes de porc (au miel ou aux châtaignes) et pâtes du lycée de Villefranche-de Rouergue
- les huiles d'olives biologiques du lycée de Saint-Rémy-de-Provence
- les jus de pommes, pâtes et pois chiches du lycée d'Aix-Valabre
- les miels et pâtes au petit épeautre du lycée de Toulouse Auzeville

MIAM MIAM ...nous en avons l'eau à la bouche rien qu'en vous l'écrivant 😋

L'ensemble de ces produits sont uniquement vendus au caveau.



NOS RECENTES RECOMPENSES



Concours des Grands Vins de France à Mâcon 2022
Médaille d'Or - Côtes-du-Rhône Villages Les Peyrières 2019
Médaille d'Or - Châteauneuf-du-Pape rouge 2019
Médaille d'Argent- Châteauneuf-du-Pape blanc 2020

Concours des Vins d'Orange 2022
Médaille d'Or- Châteauneuf-du-Pape blanc 2020

Concours International des vins de Lyon 2022
Médaille d'Or- Côtes-du-Rhône rouge 2020
Médaille d'Or- Côtes-du-Rhône blanc 2020

Concours des vins vignerons indépendants 2022
Médaille d'Or- Côtes-du-Rhône blanc 2020

Gilbert & Gaillard 2021
Médaille d'Or- Châteauneuf-du-Pape rouge 2019
Médaille d'Or- Côtes-du-Rhône blanc 2020

À VOTRE AGENDA

07 au 08 Mai 2022 - Salon Intervin FAVEROIS (90)

10 Mai 2022 - Terroirs's Tour MONTREUIL-BELLAY (49)

11 Mai 2022 - Terroirs's Tour CHINON (37)

12 Mai 2022 - Terroirs's Tour PARIS (75)

15 Mai 2022 - Fête agricole du Brusc CHATEAUNEUF-GRASSE (06)

22 Juin 2022 - Espace Raymond Ameibonne AULNAT (63)

12 au 15 Août 2022 - Vins & saveurs des Terroirs THANN (68)

21- 23 Octobre 2022 - Salon Vins et Gastronomie COLMAR (68)

21- 23 Octobre 2022 - Salon Saveurs des Terroirs LANDERNEAU (29)