

LE MOT DE L'EQUPE

Humm quelle est cette bonne odeur...ne serait-ce pas celle de l'été qui s'annonce??!! Et avec lui ses journées ensoleillées et ses soirées chaudes. Nous vous avons donc concocté des offres sur-mesure pour vous rafraichir.

En effet, les années se suivent et semblent se ressembler, le millésime 2023 démarrant sous des conditions chaudes et surtout sèches. Même si nous sommes dans une période critique pour la vigne, qui est sensible à différentes maladies, nous perpétons régulièrement la danse de la pluie pour espérer qu'elle tombe et puisse bénéficier à la croissance de la vigne. Pour le moment, notre vignoble se porte comme un charme, espérons que cela dure...

Nathalie, Roxane, Félicien, Jérôme, Daniel et Dylan



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

 Page Facebook (ChateauMongin—Officiel)

 Instagram (@chateaumongin)

LES BRÈVES DU CHATEAU MONGIN



N°33—Mai 2023



2260, Route du Grès – 84 100 ORANGE

Tel : 04 90 51 48 04

chateaumongin@chateaumongin.com

www.chateaumongin.com

BELLES DES CHAMPS



Hé non, nous ne nous sommes pas transformés en apprentis fleuristes! Nous sommes toujours des vignerons soucieux de l'environnement et du bien-être de nos vignes. C'est pour cela que, depuis peu, nous nous essayons aux engrais verts.

Quèsaco 🤔

Il s'agit de plantes que l'on sème entre les rangs de vigne afin de

favoriser la biodiversité, une meilleure infiltration de l'eau et d'enrichir en éléments nutritifs nos sols.

Nos vignes se parent alors de jolies couleurs au printemps, de quoi régaler nos insectes!



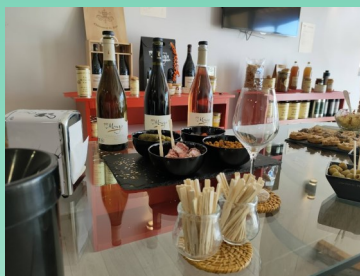
APRES L'EFFORT... LE RECONFORT



Après avoir activement participé aux vendanges et à la taille d'une partie du vignoble, nos élèves de 1^{ère} Bac Pro Vigne & Vin ont passé leur dernière semaine de stage collectif au Châ-

teau Mongin afin de réaliser l'ébourgeonnage et l'épamprage de nos vignes. Dans un souci de respect de celles-ci et de recherche perpétuelle du meilleur de leur potentiel, il faut retirer les jeunes rameaux indésirables qui commencent à pousser sur le tronc (épamprage) ou sur les bras (ébourgeonnage). Cela permet de concentrer les ressources de la vigne et donc de favoriser la maturité des raisins. Après une bonne semaine de travail, nos élèves ont profité d'un repas champêtre dans les vignes.

UN ACCORD QUI VOUS FERA CROUSTILLER D'ENVIES CET ETE



Pois chiches grillés aux épices accompagnés du

Côtes-du-Rhône rosé 2022

Recette testée, approuvée et mis en place par nos 2nd Bac Pro Conseil Vente lors de notre Journée Portes Ouvertes et qui saura ravir vos apéritifs dinatoires.

Ingédients: 1 sachet de pois chiches, 1 càc d'huile d'olive, une pincée de sel, une pincée de piment d'Espelette, 1 càc de cumin et de gingembre en poudre, une pincée d'ail en poudre

1. Faire tremper les pois chiches toute la nuit, les égoutter et retirer la peau avec un papier absorbant
2. Mettre le four à préchauffer à 190°C en mode chaleur tournante
3. Dans un saladier, mélanger l'huile d'olive et les différentes épices. Ajouter les pois chiches et mélanger le tout
4. Etaler les pois chiches sur une plaque de cuisson et les enfourner pour 30 minutes. Pour plus de croquant, mettre le four en mode grill sur les dernières minutes

Les douces épices du mélange, alliées au croquant des pois chiches se marient parfaitement avec les arômes de fruits rouges et le gras de notre Côtes-du-Rhône rosé 2022. 🤤

Un accord parfait pour faire craquer de plaisir vos convives



NOS RECOMPENSES

GILBERT & GAILLARD
INTERNATIONAL CHALLENGE



Concours des Grands Vins de France de Mâcon 2023
Médaille d'Or- Côtes-du-Rhône rosé 2022
Médaille d'Or- Châteauneuf-du-Pape rouge 2020

Concours des vins Vignerons Indépendants 2023
Médaille d'Argent Côtes-du-Rhône rosé 2022
Médaille d'Argent Côtes-du-Rhône rouge 2021

Gilbert & Gaillard 2022
Médaille d'Or- Châteauneuf-du-Pape rouge 2020
Médaille d'Or- Côtes-du-Rhône blanc 2021

FERMETURE ESTIVALE

Je sais ce que vous vous dites...Oui nous sommes des machines, mais même les machines ont besoin de repos. Afin de nous préparer pour ce millésime 2023, mais surtout pour vous accueillir bronzés et avec le sourire, l'exploitation **fermera ses portes à partir du 21 Juillet 17h et réouvrira le 7 Août à 9h.**

À VOTRE AGENDA

10 Juin 2023 - Terroirs's Tour PARIS (75)

11 Juin 2023 - Marché de producteurs GRIGNON (78)

10 au 11 Juin 2023 - Terroirs en Fête CHATEAUNEUF-DE-GADAGNE (84)

23 Juin 2022 - Marché de producteurs MARMILHAT (63)

12 au 15 Août 2023 - Vins & saveurs des Terroirs THANN (68)

20- 22 Octobre 2023 - Salon Vins et Gastronomie COLMAR (68)