

CHATEAU MONGIN - Côtes-du-Rhône - Rouge Rouge - 2020

Vignoble

- Sol : sablo-graveleux et calcaires
- Surface : 5 ha
- Âge moyen : 30 ans
- Densité : 4000 pieds/ha

Viticulture

- Taille / Palissage : Cordon de Royat
- Entretien du sol : Travail du sol mécanique
- Protection phytosanitaire : En Agriculture Biologique depuis 2009

Vendanges

- Type de récolte : Manuelles et Mécanique
- Rendement : 45 hl/ha

Vinification

- Vinification : Cuves Inox - macération 20 jours
- Élevage : 12 mois en cuve inox
- Assemblage : Grenache (45%), Syrah (25), Mourvèdre (30%)

Dégustation

- Oeil : Robe Grenat
- Nez : Nez élégant aux arômes de cassis et de petites baies
- Bouche : Bouche soyeuse aux tanins présents
- Durée de garde : 3-4 ans

Gastronomie

- Température : 16 °C
- Délicieux avec : Avec tout un repas, Grillades

Récompense :

- AB



Produit par : Château Mongin

Exploitation de l'EPL : Eplefpa Orange

