

## CHATEAU MONGIN - Côtes-du-Rhône-Villages - Les Peyrières BIO Rouge - 2019

### Vignoble

- Sol : Sablo-graveleux et calcaires, nombreux galets roulés
- Surface : 6 ha
- Âge moyen : 25 ans
- Densité : 5000

### Viticulture

- Taille / Palissage : Gobelet (Grenache) et Cordon de Royat (Grenache et Mourvèdre)
- Entretien du sol : Travail du rang
- Protection phytosanitaire : Agriculture Biologique, Confusion sexuelle

### Vendanges

- Type de récolte : Manuelle et mécanique
- Rendement : 30

### Vinification

- Vinification : Macération de 20 jours
- Élevage : 18 mois en cuve inox
- Assemblage : Grenache (74%), Mourvèdre (26%)

### Dégustation

- Oeil : Robe rouge soutenu aux reflets pourpres
- Nez : Très agréable avec des notes de fruits noirs et rouges. Légères notes de cacao et de réglisse. Arômes de petits fruits noirs et d'épices, légèrement cacao
- Bouche : Structure tannique bien enrobée, marquée par la finesse de la Syrah. Mérite d'être carafé au moins 2 heures. Finale longue, fruitée, épicée et réglissée.
- Caractéristiques du Millésime : Très bel équilibre
- Durée de garde : 6 ans

### Gastronomie

- Température : 18 °C
- Délicieux avec : Délicieux avec un Parmentier de canard, fricassée de poulet, lapin aux olives. S'associe très bien également avec des mets de caractère (cuissot de chevreuil aux cèpes, pièce de boeuf)

### Récompense :

- AB



Produit par : Château Mongin

Exploitation de l'EPL : Eplefpa Orange

