

VITICULTURE / Le Domaine de Mons entre dans une nouvelle ère avec le lancement de sa gamme de vins 2024. Sa nouvelle gamme, une véritable invitation à la découverte des richesses du terroir gersois.

Moderne, authentique et généreux

Ainsi se définit la nouvelle gamme des vins du château de Mons. Des cuvées tournées vers l'avenir, sur le chemin œnologique que se dessine le domaine.

Fidèle à ses racines, le Domaine de Mons s'attache à perpétuer les traditions viticoles qui ont fait sa renommée. Son vignoble de 36 hectares constitue un véritable conservatoire de la biodiversité viticole, abritant plus de 130 cépages différents. En tant que centre de pré-multiplication, il joue également un rôle crucial dans la préservation et la propagation des variétés locales, contribuant ainsi à la richesse du patrimoine génétique de la région.

Mais le Domaine de Mons ne se contente pas de cultiver la tradition. Il se tourne également vers l'avenir avec audace et détermination. En partenariat avec l'Institut Français de la Vigne et du Vin, le domaine mène des recherches et des expérimentations visant à améliorer les pratiques viticoles et à anticiper les défis de demain. De la sélection des cépages aux techniques de vinification, chaque étape est minutieusement étudiée pour garantir la qualité et l'authenticité des produits.

Au-delà de sa vocation agricole, le Domaine de Mons est aussi une destination touristique prisée. Son château du XIIIe siècle, son restaurant et ses activités œnologiques attirent les visiteurs. Les amateurs de vin et les curieux en quête d'authenticité y trouvent un véritable havre de paix, où le terroir gascon se dévoile dans toute sa splendeur.

Aujourd'hui, le domaine rompt un long silence. Des

créations uniques, fruits d'un travail acharné. Plus qu'un simple retour, c'est une véritable renaissance qui se dessine, portée par la passion et le savoir-faire de toute une équipe.

Quatre créations uniques et à déguster : chacune exprimant à sa manière l'âme de cette région ensoleillée. En premier lieu, un blanc 100 % Colombard, cépage roi des Côtes de Gascogne. Ce vin incarne la fraîcheur et la vivacité du terroir, avec des notes de fruits exotiques et d'ananas qui dansent sur le palais. Une ode à la simplicité et à l'élégance, parfaite pour accompagner les poissons et les entrées légères.

Le Domaine de Mons a par ailleurs souhaité partager sa passion avec les agents de la Chambre d'agriculture du Gers. Ensemble, ils ont élaboré un rosé lors d'une journée spéciale sur le domaine. Ce vin, à la robe rosée subtile et aux arômes délicats de fruits rouges, reflète l'esprit d'équipe et le savoir-faire collectif qui animent le Domaine de Mons. Une invitation à la convivialité et au partage, idéale pour les moments entre amis ou en famille.

Enfin, un rouge léger et fruité, parfait pour accompagner les moments de partage. Ce vin, élaboré à partir de Syrah et de Fer Servadou, offre une robe rouge rubis, un nez à l'aromatique torréfié et des arômes gourmands de fruits rouges et d'épices. Un vin souple et rond, idéal pour accompagner les grillades, les pizzas ou les charcuteries.

Le Domaine de Mons innove également avec une cuvée spéciale faible en alcool, un vin blanc en 100 %



Sébastien Pic et sa nouvelle cuvée de rosée.

Grolleau Gris. Ce cépage, typiquement ligérien, s'est parfaitement adapté aux terres gersoises, offrant un vin vif et aromatique avec un degré d'alcool réduit. Une alternative idéale pour les amateurs de vin peu alcoolisé. Le Domaine de Mons vous invite à découvrir ses nouveaux vins et à vivre une expérience unique au cœur de la Gascogne.

Le Domaine de Mons : bien plus qu'un simple domaine

Contact

Chambre d'agriculture du
Gers - Château de Mons - Tél.
05.62.61.77.77