



# Château MONT - REDON

FAMILLE ABEILLE-FABRE

Vignerons depuis 1923  
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

## CÔTES-DU-RHÔNE

### BLANC



### ENCEPAGEMENT DE NOTRE VIGNOBLE

Roussanne  
Viognier

### SITUATION

La propriété se situe sur la rive droite du Rhône, sur la commune de Roquemaure, aux limites de l'appellation LIRAC et à proximité de TAVEL.

### SOLS

Le vignoble est situé sur un plateau recouvert de galets roulés. La nature du sol est argilo-calcaire.

### CLIMAT

De type méditerranéen, avec des étés particulièrement chauds. Le mistral chasse l'humidité, assurant ainsi des conditions très favorables à la culture de la vigne.

### VENDANGE

Elle est pratiquée manuellement permettant un tri sélectif de la vendange. Nous attachons beaucoup d'importance à ce point, qualitativement primordial.

### VINIFICATION ET ELEVAGE

Pressurage direct dans des pressoirs pneumatiques. Débourageage naturel par le froid (10 – 12°) et léger collage. Vinification à basse température constante entre 14 et 16°. Durée de la fermentation : 4 semaines environ. Afin de préserver l'acidité naturelle et la fraîcheur des arômes du vin, la fermentation malolactique n'est pas réalisée. Elevage sur lies fines en cuves pendant quelques mois, puis mise en bouteilles en avril de l'année qui suit la vendange.

### CONSOMMATION

Nos Côtes du Rhône blancs s'apprécient jeunes, dans les deux ans qui suivent leur récolte si l'on recherche le côté fruité, élégant et charmeur.

[www.chateaumontredon.com](http://www.chateaumontredon.com) – [contact@chateaumontredon.fr](mailto:contact@chateaumontredon.fr)

☎ 33(0)4.90.83. 72.75 – 📠 33(0)4.90.83.77.20



Nos emballages  
peuvent faire  
l'objet de  
consignes de tri.



Vallée du Rhône  
Territoires d'Accueil



# Château MONT - REDON

FAMILLE ABEILLE-FABRE

Vignerons depuis 1923  
CHATEAUNEUF-DU-PAPE

## CÔTES-DU-RHÔNE

### WHITE



### GRAPE-VARIETIES OF OUR VINEYARD

*Roussanne*  
*Viognier*

### LOCATION

The appellation area is situated on the right bank of the Rhone River, between Orange and Avignon, in the village of Roquemaure, near TAVEL.

### SOILS

The property is located on a plateau covered with large rounded stones.

### CLIMATE

It is a Mediterranean one with particularly hot summers. The Mistral wind blows away any humidity, ensuring very good climatic conditions for the cultivation of vines.

### HARVEST

All grapes are hand picked, which enables to select the best grapes. This is a major point in the quality of our wines.

### WINEMAKING & AGEING

Immediate pressing in pneumatic presses. The juice is clarified by cold sedimentation (10 - 12°) and a light fining. Fermentation happens at low and constant temperature (between 14 and 16°C) and lasts around four weeks. This wine does not go through malolactic fermentation to keep its natural acidity and freshness of the aromas. Then bottling happens in April following the harvest after an "Elevage" on fine lees.

### DRINKING

In this appellation, we want to elaborate very elegant and fruity wines, which can be appreciated within 2 years after their harvest.

[www.chateaumontredon.com](http://www.chateaumontredon.com) – [contact@chateaumontredon.fr](mailto:contact@chateaumontredon.fr)

☎ 33(0)4.90.83. 72.75 – 📠 33(0)4.90.83.77.20



Nos emballages  
peuvent faire  
l'objet de  
consignes de tri.



Vallée du Rhône  
Territoires d'Accueil