



# Château MONT - REDON

FAMILLE ABEILLE-FABRE

Vignerons depuis 1923  
CHATEAUNEUF-DU-PAPE

## CÔTES-DU-RHÔNE

### ROSE

#### 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

L'exploitation se trouve 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 tout à fait 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

Ces vins sont élaborés par saignée après une courte macération. Les débourbages se font sous l'effet du froid et d'un léger collage. La fermentation qui dure plus de trois semaines à basse température (14 à 16°C) permet d'obtenir des arômes fruités et beaucoup de gras. Afin de préserver l'acidité naturelle et la fraîcheur des arômes du vin, la fermentation malolactique n'est pas réalisée. L'embouteillage est réalisé en avril suivant la récolte.

#### CONSOMMATION

Notre Côtes du Rhône rosé doit se consommer jeune pour apprécier pleinement son fruit, sa fraîcheur et sa couleur d'un rose saumon.



### ENCEPAGEMENT DE NOTRE VIGNOBLE

Grenache  
Syrah

[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  
Terroirs d'Accueil



# Château MONT - REDON

FAMILLE ABEILLE-FABRE

Vignerons depuis 1923  
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

## CÔTES-DU-RHÔNE

### ROSE

#### 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

Some juice is drained from red grapes tanks after few hours of skin contact and then fermented in concrete vats at low and constant temperature (14 to 16°C) during three weeks and a light fining. This wine does not go through malolactic fermentation to keep its natural acidity and freshness of the aromas. Bottling happens in April following the harvest after an aging on fine lees.

#### DRINKING

We want to elaborate a wine that can be immediately appreciated. This wine is elegant, fruity and very enjoyable by itself as an aperitif or with roasted meat or poultry.



### GRAPE-VARIETIES OF OUR VINEYARD

*Grenache  
Syrah*

[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