



Château MONT - REDON

FAMILLE ABEILLE-FABRE

Vignerons depuis 1923
CHATEAUNEUF-DU-PAPE

CÔTES-DU-RHÔNE

ROUGE



ENCÉPAGEMENT DE NOTRE VIGNOBLE

Grenache
Syrah

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

Eraflage à 100 % suivi d'une fermentation-macération de 15 à 18 jours, ce qui permet à nos Côtes du Rhône d'acquérir une structure et une charpente tannique qui en font un vin susceptible d'accepter un bon vieillissement. Après la fermentation malolactique, l'élevage se fait en cuves dans nos chais souterrains pendant une période de 8 à 10 mois suivie de la mise en bouteilles, ces dernières restant quelques mois dans nos caves avant expédition.

CONSOMMATION

Nous cherchons à élaborer dans cette appellation des vins qui soient appréciables 12 à 18 mois après leur récolte, par leur côté charmeur, élégant et fruité. En outre, ce sont des vins à même d'avoir un bon vieillissement grâce à une charpente et une structure adaptées.

www.chateaumontredon.com – 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
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

CÔTES-DU-RHÔNE

RED



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

De-stemming at 100% followed by a maceration of 15 to 18 days which allows our Côtes-du-Rhône's to get a good tannic structure which will make them able to age well. After the malolactic fermentation, the wines are kept in vats in our cellars for a period of 8 to 10 months. Then they are bottled and stay for some months in our cellars before being shipped.

GRAPE-VARIETIES OF OUR VINEYARD

*Grenache
Syrah*

DRINKING

In this appellation, we want to elaborate wines that can be appreciated 12 to 18 months after their harvest. These wines are elegant and fruity and able to get a good ageing thanks to an adapted structure.

www.chateaumontredon.com – 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