



Château MONT - REDON

FAMILLE ABEILLE-FABRE

Vignerons depuis 1923
CHATEAUNEUF-DU-PAPE

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

BLANC



ENCEPAGEMENT DE NOTRE VIGNOBLE

Grenache
Clairette
Bourboulenc
Roussanne
Picpoul

SITUATION

L'aire d'appellation est située sur la rive gauche du Rhône, entre Orange et Avignon.

SOLS

Le terroir est caractérisé par de gros galets roulés qui emmagasinent la chaleur du soleil généreux de Provence pendant le jour et la restituent la nuit. La hauteur de cailloux est de 2 mètres ; en dessous, on trouve un banc d'argile où les racines de la vigne puisent leurs besoins hydriques : un terroir d'exception. Nous avons implanté nos cépages blancs sur les parties les plus calcaires de notre domaine afin d'obtenir les vins les plus aromatiques, les plus élégants et les plus fins.

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 obligatoirement manuelle, 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. Débourage naturel par le froid (10-12°) et léger collage. Une vinification à basse température constante entre 14° et 16°. Durée de la fermentation : environ 4 semaines. Afin de préserver l'acidité naturelle et la fraîcheur des arômes du vin, la fermentation malolactique n'est pas réalisée.

Elevage sur lies finies en cuves pendant 4 à 5 mois puis mise en bouteilles précoce : avril de l'année qui suit les vendanges.

CONSOMMATION

Nos Châteauneuf blancs s'apprécient jeunes, dans les 2 ans qui suivent leur récolte si l'on recherche le côté fruité, élégant et charmeur. Les amateurs de vins blancs plus âgés devront les consommer au-delà de 5 ans pour attendre l'évolution aromatique et l'apparition des arômes secondaires : notes miellées – acacia, truffes, réglisse.

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
CHATEAUNEUF-DU-PAPE

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

WHITE

LOCATION

The appellation area is situated on the left bank of the Rhone River, between Orange and Avignon.

SOILS

The main feature is the large rounded stones or pebbles known locally as 'galets'. They retain some of the intense daytime heat of the Provencal sun and then slowly disperse it to the vines during the night. This layer of stones is two metres deep and beneath it, there is a layer of clay, through which the vines roots penetrate in search of water. In short, an exceptional soil. Most of our white varieties are planted on the chalkiest part of our vineyard, so that our wines express the maximum of aromas, elegance and finesse.

CLIMATE

Mediterranean with particularly hot summers. The Mistral wind blows away any humidity, ensuring climatic conditions very favourable to 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 in tank.

DRINKING

Our white Châteauneuf-du-Pape is attractive when young within 2 or 3 years following the harvest, if you are looking for the wines to be fragrant, fruity and elegant. Lovers of more mature white wines should wait another five years or more until our wines develop their secondary aromas: honey, white truffle and reminiscent of acacia.



GRAPE-VARIETIES OF OUR VINEYARD

Grenache

Clairette

Bourboulenc

Roussanne

Picpoul

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