



Château MONT - REDON

FAMILLE ABEILLE-FABRE

Vignerons depuis 1923
CHATEAUNEUF-DU-PAPE

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

ROUGE



ENCEPAGEMENT DE NOTRE VIGNOBLE

Grenache

Syrah

Mourvèdre

Cinsault - Counoise - Muscardin - Vaccarèse

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.

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

Après éraflage intégral, vinification par pigeage de quinze à vingt jours de macération assurant une extraction maximale des tanins et matières colorantes. Une fois les fermentations malolactiques réalisées, la moitié de l'assemblage est élevée en pièces bourguignonnes de 228 l, l'autre partie étant gardée en cuves. Après une sélection de nos meilleures cuvées destinées à l'embouteillage au domaine, les vins sont regroupés en un assemblage unique. La mise a lieu 18 mois environ après la récolte. Les vins une fois embouteillés reposent au moins 4 à 6 mois en nos caves avant toute expédition

CONSOMMATION

Nos Châteauneuf rouges peuvent s'apprécier dès la deuxième année avec une dominante de fruits rouges. Ils atteignent leur plénitude entre la 5ème et 8ème année, mais ils peuvent se garder 10 ans et plus suivant les millésimes et conditions de conservation.

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



Château MONT - REDON

FAMILLE ABEILLE-FABRE

Vignerons depuis 1923
CHATEAUNEUF-DU-PAPE

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

RED

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" which 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.

CLIMATE

Mediterranean with particularly hot summers. The Mistral wind blows away any humidity, ensuring climactic 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

After complete de-stemming, the grapes are macerated and punched down during two to three weeks to ensure maximum extraction of tannins and colour. Once the malolactic fermentation is completed, half of the volume is brought up in Burgundian barrels of 228 liters, the other half is kept in vats.

Following careful selection of the best wines in the cellar, we make a single blend, which will be bottled at the Estate about eighteen months after the harvest. Once the wine is in the bottle, they remain for at least four to six months in our cellars before being shipped.

DRINKING

Our red Châteauneuf-du-Papes open up and come into their own five to eight years after the harvest, but they can age over ten years depending on the vintage and the storage conditions.



GRAPE-VARIETIES OF OUR VINEYARD

Grenache

Syrah

Mourvèdre

Cinsault - Counoise - Muscardin - Vaccarèse

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