



Château MONT - REDON

FAMILLE ABEILLE-FABRE

Vignerons depuis 1923
CHATEAUNEUF-DU-PAPE

LIRAC BLANC



ENCEPAGEMENT DE NOTRE VIGNOBLE

Clairette
Grenache blanc
Roussanne
Viognier

SITUATION

La propriété se situe sur la rive droite du Rhône, sur la commune de Roquemaure, entre Orange et Avignon, à proximité de TAVEL.

SOLS

L'exploitation est située 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. Débourage naturel par le froid (10 - 12°) et léger collage. Vinification à basse température constante entre 14 et 16°. Durée de la fermentation : trois semaines minimum.

Environ un tiers des moûts est fermenté en pièces et sera conservé dans le bois. L'autre partie est gardée en cuves sur lies fines. L'assemblage aura lieu en mai suivant la récolte.

CONSOMMATION

Nos Lirac blancs peuvent s'apprécier jeunes si l'on recherche le côté fruité, élégant et charmeur mais ils peuvent se conserver quatre à six ans.

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
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

LIRAC WHITE



LOCATION

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

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 favourable 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

The grapes are pressed 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 three weeks. About a third of the volume is fermented and aged in French oak barrels. The other part stays in tanks on fine lees. Blend of both parts happens in Mai following the harvest.

DRINKING

Our white Liracs are attractive when young in the year or two following the harvest, if you are looking for the wines to be fragrant, fruity and elegant but still can age for another four to six years.

GRAPE-VARIETIES OF OUR VINEYARD

Clairette
Grenache blanc
Roussanne
Viognier

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