



Château MONT - REDON

FAMILLE ABEILLE-FABRE

Vignerons depuis 1923
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

LIRAC ROSE



ENCEPAGEMENT DE NOTRE VIGNOBLE

Grenache
Syrah

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 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 Lirac rosé peut se consommer jeune pour apprécier pleinement son fruit. Grâce à sa structure, il peut également se conserver quelques années.

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

LIRAC 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 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

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°) during more than 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 shows elegance, fruity aromas and a lot of volume in the mouth. It can be very enjoyable by itself as an aperitif or with lamb or poultry.

GRAPE - VARIETIES OF OUR VINEYARD

Grenache
Syrah

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