



# Château MONT - REDON

FAMILLE ABEILLE-FABRE

Vignerons depuis 1923  
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

## LIRAC ROUGE



### ENCEPAGEMENT DE NOTRE VIGNOBLE

Grenache  
Syrah  
Mourvèdre

### SITUATION

La propriété est située 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 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

Après éraflage intégral, vinification par pigeage d'une quinzaine de jours de macération assurant une extraction maximale des tanins et matières colorantes. Une fois les fermentations malolactiques réalisées, le tiers de l'assemblage est élevé en pièces bourguignonnes de 228 l, l'autre partie étant gardée en cuves.

Puis 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 mois en nos caves avant toute expédition.

### CONSOMMATION

Nos Lirac rouges peuvent s'apprécier dès la deuxième année avec une dominante de fruits rouges. Ils atteignent leur plénitude entre la troisième et la sixième année, mais ils peuvent se garder davantage suivant les millésimes et conditions de conservation.

[www.chateaumontredon.com](http://www.chateaumontredon.com) – [contact@chateaumontredon.fr](mailto: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

## LIRAC

## RED



### GRAPE-VARIETIES OF OUR VINEYARD

*Grenache*  
*Syrah*  
*Mourvèdre*

### 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

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, a third of the volume is brought up in Burgundian barrels of 228 litres; the other part is kept in vats.

Then, we make a single assemblage, which will be bottled at the Estate about 18 months after the harvest. Once the wine is in the bottle, they remain for at least four in our cellars before being shipped.

### DRINKING

Our Liracs can be appreciated from the second year with a prevailing taste of red fruit. They will reach their fullness between the third and the sixth year but can be kept longer depending on the vintage and the storage conditions.

[www.chateaumontredon.com](http://www.chateaumontredon.com) – [contact@chateaumontredon.fr](mailto: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