



# Château MONT-REDON

## MARC BLANC



### 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

Cette eau de vie est obtenue à partir de raisins provenant de plusieurs parcelles de Châteauneuf-du-Pape vendangées manuellement.

### VINIFICATION ET ELEVAGE

Issu de la distillation des peaux de raisins après vinification, cet alcool de marc est très typé. La distillation est réalisée dans un alambic à double paroi où les matières solides sont agitées en permanence afin d'éviter la caramélisation. Par ailleurs, cette distillation se fait sous vide partiel afin de respecter l'expression fruitée des arômes.

Une fois distillée, l'eau de vie est gardée quelque temps en fûts en inox pour conserver sa couleur transparente, puis coupée avec de l'eau distillée pour ajuster le degré à 42%.

La mise en bouteille a lieu au cours de l'année suivant la distillation.

### CONSOMMATION

D'aspect incolore et limpide, le nez est riche, floral et fruité, avec des tons d'amande, de chèvre-feuille, de poivre blanc, de sève et de menthe. L'alcool reste assez discret.

En bouche, on retrouve un bel équilibre où la sucrosité et la complexité des arômes s'associent à une belle longueur pour donner une eau de vie d'une grande élégance. Comme d'autres alcools blancs, nous conseillons de servir le marc blanc glacé.

Idéal pour finir un bon repas.

