



Château MONT-REDON

VIEUX MARC



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 distillé, ce marc est élevé en pièces cognacaises neuves de 365 litres pendant une douzaine d'années avant d'être mis en bouteilles.

CONSOMMATION

Son long élevage en fûts de chêne neufs lui confère une belle teinte ambrée dans laquelle évoluent des reflets verts. Il s'exprime au nez sur des notes riches, brûlées, accompagnées de tonalités épicées : poivre, vanille, puis de caramel, de goudron et de sève. En bouche, l'ampleur et la rondeur dominant. Les arômes de torréfaction s'expriment avec des notes toastées et rimées. L'ensemble est harmonieux et très long. A servir à température ambiante en fin de repas.

