



CHÂTEAU MONT-REDON

- LE PLATEAU DE MONT-REDON -

Châteauneuf-du-Pape

2016

PHILOSOPHIE

Cette cuvée en production limitée représente l'âme de Mont-Redon: une sélection de la quintessence de nos vieilles vignes du plateau de Mont-Redon, lors des meilleurs millésimes uniquement.

SITUATION

Les parcelles sont situées au Nord-Ouest de l'appellation Châteauneuf-du-Pape sur le plateau de Mont-Redon.

LE TERROIR

Le terroir du plateau de Mont-Redon se compose en surface d'une épaisse couche de galets roulés présents jusqu'à 2 mètres de profondeur qui se mêlent progressivement au safre conférant une forte capacité drainante. En sous-sol de fines couches d'argiles se superposent. Cette combinaison de galets, safre et d'argiles fait toute la grandeur de ce terroir et offrent aux vignes quasi-centenaires qui composent la cuvée Plateau de Mont-Redon une alimentation hydrique modérée idéale.

LE CLIMAT

Le plateau de Mont-Redon est ouvert et très exposé au Mistral ainsi qu'au soleil provençal qui favorisent un excellent état sanitaire du vignoble et une maturité optimale des raisins.

VINIFICATION & ASSEMBLAGE

Les raisins vendangés à la main sont triés à la parcelle, éraflés puis triés de nouveau sur notre table de tri optique. Après une macération à froid de 2-3 jours, la cuvaison a lieu durant 15 à 20 jours lors de laquelle l'extraction est principalement réalisée par pigeages. Après fermentation malolactique, les vins ont été élevés pour 60% en pièces bourguignonnes (dont 50% de fûts neufs) et 40% en cuve pendant 18 mois. Nous avons ensuite procédé à la sélection ultime des meilleurs vins pour définir l'assemblage final qui est resté encore 10 mois supplémentaires en masse avant d'être mis en bouteilles.

ENCEPAGEMENT

60% Grenache Noir et 40% Syrah.

