



CHÂTEAU MONT-REDON

LE CÔTES DU RHÔNE DU CHÂTEAU



SITUATION & TERROIR

Une partie du vignoble se situe sur la rive droite du Rhône, sur la commune de Roquemaure, aux limites de l'appellation Lirac et à proximité de Tavel sur un plateau recouvert de galets roulés. L'autre partie, se trouve en bordure Nord-Ouest de l'appellation Châteauneuf-du-Pape sur les calcaires urgoniens.

CLIMAT

Le climat est de type méditerranéen avec des étés chauds et secs ponctués de quelques orages. Le mistral, relativement constant tout au long de l'année, assure des conditions sanitaires très favorables à la culture de la vigne.

VENDANGES

Les raisins sont récoltés à parfaite maturité après validation par dégustation des baies. La vendange est à la fois manuelle et mécanique et le tri optique donne un résultat de tri parfait une fois à la cave. Nous attachons beaucoup d'importance à ce point, qualitativement primordial.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Eraflage à 100 % suivi d'une fermentation-macération de 15 jours, ce qui permet à nos Côtes du Rhône d'acquérir une structure et une charpente tannique qui en font un vin susceptible d'accepter quelques années de vieillissement. Après la fermentation malolactique, l'élevage se fait en cuves dans nos chais souterrains pendant une période de 8 à 10 mois suivie de la mise en bouteilles, ces dernières restant quelques mois dans nos caves avant expédition.

ENCÉPAGEMENT

Grenache Noir & Syrah.

CONSOMMATION

Nous recommandons d'apprécier ce vin dans sa prime jeunesse pour ses notes intenses de fruits noirs croquants. En bouche, les tanins sont soyeux mais affirmés, on retrouve des notes de fruits rouges et une finale légèrement épicée. Viandes rouges grillées (entrecôte grillée), charcuterie (terrines de gibier, jambon cru) et fromages, accompagneront idéalement ce Côte du Rhône de terroir.