



CHÂTEAU MONT-REDON

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC



SITUATION & TERROIR

L'aire d'appellation est située sur la rive gauche du Rhône, entre Orange et Avignon. Deux types de terroirs entrent dans la composition de ce vin : le terroir du plateau de Mont-Redon composé de gros galets roulés. Puis le terroir de calcaire Urgonien présent sous forme de cailloux blancs et anguleux. Seul le meilleur de ces deux terroirs vient constituer l'assemblage de ce vin et assurer la complexité et la régularité du style Mont-Redon.

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 obligatoirement manuelle, permettant un tri précis des raisins au vignoble.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Pressurage en grappes entières dans des pressoirs pneumatiques. Débourage naturel par le froid (10 - 12°) et léger collage à la bentonite. Vinification à basse température constante entre 14 et 16°. Durée de la fermentation : 3 à 4 semaines minimum. Afin de préserver l'acidité naturelle et la fraîcheur des arômes, la fermentation malolactique n'est pas réalisée.

Élevage sur lies fines en cuves pendant 4 à 8 mois selon le millésime puis mise en bouteilles.

ENCÉPAGEMENT

Grenache Blanc, Clairette, Roussanne, Picpoul & Bourboulenc.

CONSOMMATION

Notre Châteauneuf-du-pape blanc s'appréciera jeune pour sa fraîcheur aromatique avec des notes florales et d'agrumes.

Non boisé, la bouche d'une grande pureté exprime toute la minéralité du terroir. Au bout de quelques années de maturation, on retrouve des notes d'acacia, voire pétrolées ainsi qu'une texture extrêmement onctueuse. Potentiel de garde : 15 ans et plus.

Idéal avec un foie gras, des huîtres, une brouillade de truffes ou un risotto parmesan et Saint-Jacques.

FAMILLE ABEILLE-FABRE