



CHÂTEAU MONT-REDON

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE

SITUATION & TERROIR

L'aire d'appellation est située sur la rive gauche du Rhône, entre Orange et Avignon. Trois 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. Enfin, le terroir des safres (sables compacts) du « Mont-Redon ». Seul le meilleur de ces trois 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. Cette sélection est complétée par l'utilisation tables de tri optique. Des caméras assurent une sélection grain par grain supprimant toutes les parties indésirables pour un travail de grande précision.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Après éraflage intégral, vinification par pigeage de quinze à vingt jours de macération assurant une extraction optimale des tanins et matières colorantes. Une fois les fermentations malolactiques réalisées en cuves, nous effectuons une seconde sélection. Les lots ne correspondant pas à nos critères sont vendus en vrac. Les meilleurs sont conservés pour l'élevage réalisé approximativement 50% en fûts et 50% en cuves. Après un an d'élevage, seules les cuves qui permettent d'atteindre le meilleur assemblage possible (celles avec les plus grandes profondeur et harmonie) sont retenues. Pour extraire la quintessence de nos vignes, la proportion de vrac peut être très importante selon le millésime. La mise en bouteille a lieu 18 mois environ après la récolte. Les vins une fois embouteillés reposent au moins 4 à 6 mois en nos caves avant toute expédition.

ENCÉPAGEMENT

Principalement Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre puis Cinsault, Counoise, Muscardin & Vaccarèse.

CONSOMMATION

Notre Châteauneuf-du-Pape rouge peut s'apprécier dès la deuxième année après la mise en bouteilles avec une dominante de fruits noirs et une subtile torrification. Il atteint sa première plénitude entre la 5ème et 8ème année, mais il peut se garder bien plus suivant les millésimes et conditions de conservation.

Il accompagnera parfaitement des viandes rouges en sauce, gibiers et fromages de vache.

