



# CHÂTEAU MONT-TEDON

## LE CÔTES DU RHÔNE DU CHÂTEAU



### SITUATION & TERROIR

Le vignoble se trouve dans la partie méridionale de la vallée du Rhône. Nos parcelles de Côtes du Rhône sont situées 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 pratiquée manuellement permettant un tri précis de la vendange. Nous attachons beaucoup d'importance à ce point, qualitativement primordial.

### VINIFICATION & ÉLEVAGE

Pressurage grappe entière dans des pressoirs pneumatiques. Débourage naturel par le froid (10 – 12°) et léger collage. Vinification à basse température constante entre 14 et 16°. Durée de la fermentation : 4 semaines environ. Afin de préserver l'acidité naturelle et la fraîcheur des arômes du vin, la fermentation malolactique n'est pas réalisée. Élevage sur lies fines en cuves pendant quelques mois, puis mise en bouteilles en avril de l'année qui suit la vendange.

### ENCÉPAGEMENT

Roussanne & Viognier.

### CONSOMMATION

Notre Côtes du Rhône blanc peut s'apprécier jeune, dans les deux ans suivant la récolte. Le nez dévoile des notes florales et de fruits à chair blanche, la bouche présente un équilibre vif et minéral.

À déguster à l'apéritif, avec des fruits de mer ou poissons grillés.