



CHÂTEAU MONT-REDON

LE VIOGNIER DU CHÂTEAU

CÔTES DU RHÔNE BLANC



SITUATION & TERROIR

Ce vignoble de Côtes du Rhône se situe sur la commune d'Orange en bordure immédiate de l'appellation Châteauneuf-du-Pape. Le terroir est composé à 100% de 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 maturité précoce 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 au début de l'année qui suit la vendange.

ENCEPAGEMENT

Viognier.

CONSOMMATION

Notre Viognier s'apprécie jeune, dans les deux ans suivant la récolte. Ce vin est l'alliance parfaite entre les notes d'abricot et de violette caractéristiques du Viognier et la mineralité du terroir.

Idéal avec vos apéritifs, fromages de chèvre frais ou crustacés.