



CHÂTEAU MONT-REDON

Le Plateau Blanc

2023



PHILOSOPHIE

Cette cuvée en production très limitée représente une autre vision du Châteauneuf-du-Pape blanc en mettant en valeur la salinité et la texture du terroir de galets tout en maintenant la fraîcheur et l'équilibre par la dominante de clairettes.

SITUATION

Les parcelles sont situées au Nord-Ouest de l'appellation Châteauneuf-du-Pape sur le plateau de Mont-Redon.

LE TERROIR

Le terroir du plateau de Mont-Redon se compose en surface d'une épaisse couche de galets roulés présents jusqu'à 2 mètres de profondeur qui se mêlent progressivement au safre conférant une forte capacité drainante. En sous-sol de fines couches d'argiles se superposent. Cette combinaison de galets, safre et d'argiles fait toute la grandeur de ce terroir et offrent aux vignes quasi-centenaires qui composent la cuvée Plateau de Mont-Redon une alimentation hydrique modérée idéale.

CLIMAT

Le plateau de Mont-Redon est ouvert et très exposé au Mistral ainsi qu'au soleil provençal qui favorisent un excellent état sanitaire du vignoble et une maturité optimale des raisins.

VINIFICATION & ASSEMBLAGE

- Débourbage après collage à la bentonite
- Fermentation à 14°C en fûts neufs et d'1 vin de 360 Litres et en WineGlobe
- Bâtonnages hebdomadaires jusqu'à Mai
- Elevage sur lies jusqu'à la mise en bouteilles
- Mise en bouteilles en août 2024

ENCEPAGEMENT

57% Clairette, 43% Grenache Blanc