



CHÂTEAU MONT-REDON

LIRAC ROUGE



SITUATION & TERROIR

La propriété d'un seul tenant est située sur la rive droite du Rhône, sur la commune de Roquemaure, entre Orange et Avignon, à proximité de Tavel.

Les vignes sont principalement plantées sur un plateau recouvert de galets roulés. En contrebas du plateau les parcelles se présentent en terrasses et coteaux avec un terroir de safres mélangés à une couche de galets roulés superficielle.

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. Les vendanges sont manuelles avec un premier tri au vignoble et mécaniques. Une fois à la cave, la sélection des raisins sur table de tri optique donne un résultat d'une grande précision. Nous attachons beaucoup d'importance à ce point, qualitativement primordial.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Après éraflage intégral nous procédons à une macération à froid de 2-3 jours. La cuvaison a ensuite lieu durant 15 à 18 jours lors desquels l'extraction est principalement réalisée par pigeages assurant une extraction maîtrisée des tanins et matières colorantes. Une fois les fermentations malolactiques réalisées, nous ne retenons que les meilleurs lots. Un tiers de l'assemblage est élevé en pièces bourguignonnes de 228 litres, l'autre partie étant gardée en cuves pendant 12 mois.

La mise en bouteilles a lieu 18 mois environ après la récolte. Les vins se reposent encore au moins 4 mois en nos caves avant toute expédition.

ENCEPAGEMENT

Environ 70% Grenache Noir, 20% Syrah & 10% Mourvèdre.

CONSOMMATION

Notre Lirac rouge peut s'apprécier jeune pour sa dominante de fruits rouges et noirs, son caractère voluptueux, épicé et finement boisé. Il atteint sa plénitude dès la troisième année. Son potentiel de vieillissement est de 3 à 7 ans.

À déguster avec des viandes rouges (côte de boeuf) et des fromages affinés (camembert, Saint-nectaire).