



CHÂTEAU MONT-REDON

LIRAC BLANC



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. 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 direct dans des pressoirs pneumatiques. Débourageage naturel par le froid (10 - 12°) et léger collage. Vinification à basse température constante entre 14 et 16°. Durée de la fermentation : trois semaines minimum.

Environ un tiers des moûts est fermenté en pièces bourguignonnes (neuves et de un vin) et sera conservé dans le bois. L'autre partie est gardée en cuves sur lies fines. L'assemblage aura lieu en mai suivant la récolte.

ENCEPAGEMENT

Clairette, Grenache Blanc & Roussanne.

CONSOMMATION

Notre Lirac blanc peut s'apprécier jeune pour son côté floral et finement toasté. La texture onctueuse du vin permet des accords gastronomiques avec un Grevalax de saumon et wakamé, une croûte savoyarde ou une poularde de Bresse rôtie aux truffes.