



# Château MONT-REDON

## CHATEAUNEUF-DU-PAPE

### ROUGE



#### SITUATION

L'aire d'appellation est située sur la rive gauche du Rhône, entre Orange et Avignon.

#### SOLS

Le terroir est caractérisé par de gros galets roulés qui emmagasinent la chaleur du soleil généreux de Provence pendant le jour et la restituent la nuit. La hauteur de cailloux est de 2 mètres ; en dessous, on trouve un banc d'argile où les racines de la vigne puisent leurs besoins hydriques : un terroir d'exception.

#### CLIMAT

De type méditerranéen avec des étés particulièrement chauds. Le mistral chasse l'humidité, assurant ainsi des conditions tout à fait favorables à la culture de la vigne.

#### VENDANGE

Elle est obligatoirement manuelle, permettant un tri sélectif de la vendange. Nous attachons beaucoup d'importance à ce point, qualitativement primordial.

#### VINIFICATION ET ELEVAGE

Après éraflage intégral, vinification par pigeage de quinze à vingt jours de macération assurant une extraction maximale des tanins et matières colorantes. Une fois les fermentations malolactiques réalisées, la moitié de l'assemblage est élevée en pièces bourguignonnes de 228 l, l'autre partie étant gardée en cuves. Après une sélection de nos meilleures cuvées destinées à l'embouteillage au domaine, les vins sont regroupés en un assemblage unique. La mise a lieu 18 mois environ après la récolte. Les vins une fois embouteillés reposent au moins 4 à 6 mois en nos caves avant toute expédition

#### CONSOMMATION

Nos Châteauneuf rouges peuvent s'apprécier dès la deuxième année avec une dominante de fruits rouges. Ils atteignent leur plénitude entre la 5ème et 8ème année, mais ils peuvent se garder 10 ans et plus suivant les millésimes et conditions de conservation.

#### ENCEPAGEMENT DE NOTRE VIGNOBLE

<i>Grenache</i>	60%
<i>Syrah</i>	30%
<i>Mourvèdre</i>	8%
<i>Cinsault -Counoise- Muscardin- Vaccarèse</i>	2%