# Château Mont-Redon

## Gigondas - rouge




Le Château Mont-Redon est situé au Nord-Ouest de l'appellation Châteauneuf-du-Pape. Henri Plantin agit en précurseur . Visionnaire, il s'attache à regrouper les parcelles autour du domaine et pressent le caractère exceptionnel de ces terroirs . Il entreprend les premières plantations sur le plateau ; un travail titanesque pour mettre au jour l'un des plus beaux terroirs de l'appellation. Les générations suivantes ont contribué à étendre le vignoble jusqu'à 100 hectares de vigne d'un seul tenant, lui vallant la fierté d'être le plus grand domaine de l'appellation Châteauneuf-du-Pape.

**TERROIR** : AOC 14.5% vol 75cl

**CÉPAGE(S)** : 57% grenache noir, 39% syrah, 4% mourvèdre

**VINIFICATION** : Vendange en grappes entières partielle. Macération d'environ 25 jours. Fermentation malolactique. 60% élevé en pièces bourguignonnes de 228 l de 1 à 3 vins, l'autre partie est gardée en cuves. Mise en bouteilles 16 mois après la récolte.

**DÉGUSTATION** : Il est recommandé de le servir à une température de 18°C

**ACCORDS METS ET VIN** : A déguster avec des viandes rouges, du gibier ou des fromages de vache affinés.

**GARDE** : Il peut s'apprécier dès la deuxième année mais peut se garder 8 à 10 ans.

**SPÉCIFICITÉS :** Dominante de fruits rouges, de garrigue et d'épices.