Château Mont-Redon

Lirac - 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) : 70% grenache noir, 20% syrah, 10% mourvèdre

VINIFICATION : Après éraflage intégral, macération à froid de 2-3 jours. La cuvaison dure 15 à 18 jours lors desquels l'extraction est principalement réalisée par pigeages. Fermentation malolactique. Un tiers de l'assemblage est élevé en pièces bourguignonnes de 228 litres, l'autre partie gardée en cuves pendant 12 mois.
Mise en bouteilles 18 mois après la récolte. Les vins se reposent encore au moins 4 mois avant expédition.

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

ACCORDS METS ET VIN : A déguster avec des viandes rouges et des fromages affinés (camembert, Saint nectaire).

GARDE : Il peut s'apprécier jeune, mais atteint sa plénitude dès la troisième année. Potentiel de vieillissement 3 à 7 ans.

SPÉCIFICITÉS : Dominante de fruits rouges et noirs. Caractère voluptueux, épicé, **et** finement boisé.