Château Mont-Redon

Châteauneuf-du-Pape - blanc



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 : AOP Châteauneuf-du-Pape 14% vol 75cl

CÉPAGE(S) : Grenache blanc, clairette, roussanne, picpoul et bourboulenc

VINIFICATION : Pressurage en grappes entières dans des pressoirs pneumatiques. Débourbage naturel par le froid(10-12°c) et léger collage à la bentonite. Vinification à basse température constante entre 14 et 16°C. Durée de fermentation :3 à 4 semaines minimum.
Élevage sur lies fines en cuves pendant 4 à 8 mois selon le millésime puis mise en bouteilles.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température de 16°C

ACCORDS METS ET VIN : Idéal avec un foie gras, des huitres, une brouillade de truffes ou un risotto parmesan et Saint-Jacques.

GARDE : 15 ans et plus.

SPÉCIFICITÉS : Il s'appréciera jeune pour sa fraicheur aromatique avec des notes florales et d'agrumes. Non boisé, la bouche d'une grande pureté exprime toute la minéralité du terroir. Après quelques années de maturation, on retrouve des notes d'acacia, voire pétrolées ainsi qu'une texture extrêmement onctueuse.