Château Mont-Redon

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

CÉPAGE(S) : Principalement grenache noir, syrah, mourvèdre puis cinsault, cournoise, muscadin, vaccarèse.

VINIFICATION : Après éraflage intégral, vinification par pigeage de 15 à 20 jours de macération. Une fois les fermentations malolactiques réalisées en cuve, deuxième sélection. Les meilleurs lots sont conservés. La mise en bouteille a lieu 18 mois après la récolte. Les vins reposent 4 à 6 mois en caves avant toute expédition.
Élevage : 50% en fûts et 50% en cuves.

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

ACCORDS METS ET VIN : Accompagne parfaitement des viandes rouges en sauce, gibiers et fromages de vache.

GARDE : Atteint sa première plénitude entre le 5ème et 8ème année, mais il peut se garder bien plus suivant les millésimes.

SPÉCIFICITÉS : Il s'appréciera dès la deuxième année après la mise en bouteille avec une dominante de fruits noirs et une subtile torréfaction.