

Château Mont-Redon Châteauneuf-du-Pape rouge 2017



Prix du produit :

276,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Pierre Fabre (MONT REDON)

Millésime: 2017

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: grenache

Alcool (%/vol.): 15

Description brève du produit :

Voilà quelques temps que nous cherchions un Châteauneuf du Pape plus accessible que nos "très grands", dès sa jeunesse. Voilà qui est fait ! Avec Mont-Redon, on a tout ce qu'il faut dès 2021 (pour les 2017, très joli millésime), mais sans une structure trop massive. L'équilibre idéal pour les amateurs de l'appellation ou ceux qui veulent la découvrir.

Description du produit :

PRESENTATION DU CHATEAU MONT-REDON

Commentaires sur ce

Château Mont-Redon Châteauneuf-du-Pape rouge 2017

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, sept. 2020) : 91/100. *Mont Redon's 2017*

Châteauneuf du Pape is a polite, balanced expression of the appellation, consisting of 57% Grenache, 30% Syrah, 12% Mourvèdre and the rest other permitted varieties. Aged half in wood and half in tank, it easily blends hints of cedar and baking spices with ripe cherries and raspberries. Medium to full-bodied, it's supple and easy-drinking, with a softly dusty finish tinged with cinnamon and chocolate. Drink date : 2020-2030.

Fiche technique rédigée par le domaine:

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.

Encépagement : Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Counoise, Muscardin, Vaccarèse

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 élevage : 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 litres, 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.