

Château Mont-Redon Châteauneuf-du-Pape rouge 2018 MAGNUM



Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Pierre Fabre (MONT REDON)

Millésime: 2018

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Wine Advocate (Parker): 89-91/100

Cépage dominant: grenache

Alcool (%/vol.): 15

Description brève du produit :

ATTENTION : LIVRAISON OCTOBRE 2022. Le domaine n'expédie pas par fortes chaleurs, les prochaines expéditions se feront après les vendanges, vous ne serez donc pas livré avant si vous commandez ce magnum offert pour l'Ukraine.

Ce vin a été offert par le vigneron qui l'a élaboré, afin d'aider l'hôpital pour enfants de Kiev. Nous lui en sommes extrêmement reconnaissants et vous assurons une qualité optimale car ces vins viennent de domaines que nous avons sélectionnés, avec lesquels nous travaillons depuis parfois près de 10 millésimes. Chaque bouteille offerte n'a connu que les chais du vigneron et les nôtres, donc des conditions de conservation idéales.

Description du produit :

PRESENTATION DU CHATEAU MONT-REDON

LIVRAISON OCTOBRE 2022 (le domaine ne livrera son don pour l'Ukraine qu'après les vendanges)

Commentaires sur ce

Château Mont-Redon Châteauneuf-du-Pape rouge 2018 MAGNUM (Dispo oct 2022)

Ce vin a été offert par le vigneron qui l'a élaboré, afin d'aider l'hôpital pour enfants de Kiev. Nous lui en sommes extrêmement reconnaissants et vous assurons une qualité optimale car ces vins viennent de domaines que nous avons sélectionnés, avec lesquels nous travaillons depuis parfois près de 10 millésimes. Chaque bouteille offerte n'a connu que les chais du vigneron et les nôtres, donc des conditions de conservation idéales.

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, août 2019) : 89-91/100. *A gentle mélange of ripe cherries, dusty earth and dried spices mingle on the nose of the 2018 Chateauneuf du Pape. A blend of approximately 60% Grenache, 30% Syrah, 8,5% Mourvèdre and 1,5% other permitted varieties, it's full-bodied, showing some silky tannins on the cocoa-tinged finish. Drink date : 2020-2028*

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.

Encépage : 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 l, 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.