

Château Mont-Redon Châteauneuf-du-Pape blanc 2021



Prix du produit :

204,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Pierre Fabre (MONT REDON)

Millésime: 2021

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cépage dominant: grenache blanc

Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

Voilà un Châteauneuf du Pape blanc très complet à déguster rapidement, ce qui n'est pas toujours le cas. Evidemment il sera aussi bon dans 5 ans, mais avec ces notes plus miel et truffe qui ne plaisent pas à tous. Alors que dans sa jeunesse, le consensus est universel !

Description du produit :

PRESENTATION DU CHATEAU MONT-REDON

Château Mont-Redon Châteauneuf-du-Pape blanc 2021

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. Nous avons implanté nos cépages blancs sur les parties les plus calcaires de notre domaine afin d'obtenir les vins les plus aromatiques, les plus élégants et les plus fins.

Encépagement : Grenache, Clairette, Bourboulenc, Roussanne, Picpoul

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 : Pressurage direct dans des pressoirs pneumatiques. Débourage naturel par le froid (10-12°) et léger collage. Une vinification à basse température constante entre 14° et 16°. Durée de la fermentation : environ 4 semaines. Afin de préserver l'acidité naturelle et la fraîcheur des arômes du vin, la fermentation malolactique n'est pas réalisée. Elevage sur lies finies en cuves pendant 4 à 5 mois puis mise en bouteilles précoce : avril de l'année qui suit les vendanges.

Consommation : Nos Châteauneuf blancs s'apprécient jeunes, dans les 2 ans qui suivent leur récolte si l'on recherche le côté fruité, élégant et charmeur. Les amateurs de vins blancs plus âgés devront les consommer au-delà de 5 ans pour attendre l'évolution aromatique et l'apparition des arômes secondaires : notes miellées – acacia, truffes, réglisse.