Château Mont-Redon Châteauneuf-du-Pape rouge 2020

Prix du produit :

312,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): Pierre Fabre (MONT REDON)
Millésime: 2020
Appellation: Châteauneuf-du-Pape
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Wine Advocate (Parker): 88-90/100
Cépage dominant: grenache
Alcool (%/vol.): 15,5

Description brève du produit :

Le dernier arrivé dans notre gamme de Châteauneuf du Pape est plus accessible que nos autres grands classiques. Nous avons craqué pour son rapport qualité/prix, tout simplement. L'élégance du style masque une très grande densité et un potentiel de garde incroyable.

Description du produit :

PRESENTATION DU CHATEAU MONT-REDON

Commentaires sur ce

Château Mont-Redon Châteauneuf-du-Pape rouge 2020

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, mai 2022) : 88-90+/100. *The full-bodied 2020*

Chateauneuf du Pape is approximately 60% Grenache, 30% Syrah and 8% Mourvèdre, with the other 2% a mix of other permitted varieties. This tank sample, tasted at the property, came across as a bit tough and hard, but with ample concentration and ripe cherry fruit. I'd focus on the currently available 2019. Drink date : 2025-2035.

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 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.