# RÉSERVE MONT-REDON

# CÔTES DU RHÔNE ROUGE

## SITUATION & TERROIR

Le vignoble se trouve dans la partie méridionale de la vallée du Rhône. Les sols de l'appellation Côtes du Rhône sont très variés : sols couverts de galets ou sablonneux.

## LE CLIMAT

Le climat est de type méditerranéen avec des étés chauds et secs ponctués de quelques orages. Le mistral, relativement constant tout au long de l'année, assure des conditions sanitaires très favorables à la culture de la vigne.

## VENDANGES

Les raisins sont récoltés à parfaite maturité après validation par dégustation des baies. Elles se déroulent au mois de septembre.

## VINIFICATION & ASSEMBLAGE

Les vinifications sont adaptées à chaque cépage avec des macérations maîtrisées permettant une extraction de tannins fins et de matières colorantes profondes.
Après la fermentation malolactique, l'élevage est réalisé dans nos chais en cuves pendant 8 à 10 mois afin de préserver le fruit du vin.

## ENCÉPAGEMENT

Majoritairement Grenache Noir puis Syrah.

## CONSOMMATION

À déguster sans attendre pour profiter de la jeunesse et du fruit du vin. La robe est d'un grenat soutenu et brillant. Le nez est intense et se caractérise par des notes de fruits rouges et d'épices. La bouche équilibrée dévoile les arômes du nez et présente une belle structure avec des tanins fins. Le potentiel de garde est de 4 à 5 ans, il peut être apprécié dès sa mise en bouteille.
Il accompagnera parfaitement des viandes blanches ou rouges grillées (poulet à la broche, entrecôte grillée), charcuterie (terrine de gibier, jambon cru) et fromages.

FAMILLE ABEILLE-FABRE