



RÉSERVE MONT-REDON

CÔTES DU RHÔNE ROSÉ

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

Ce vin est élaboré par saignée après une courte macération. Les débourbages se font sous l'effet du froid et d'un léger collage. La fermentation qui dure plus de trois semaines à basse température (14 à 16°C) permet d'obtenir des arômes fruités et beaucoup de gras.

Afin de préserver l'acidité naturelle et la fraîcheur des arômes du vin, la fermentation malolactique n'est pas réalisée. La mise en bouteilles est réalisée en février suivant la récolte.

ENCÉPAGEMENT

Principalement Grenache Noir & Syrah.

CONSOMMATION

Notre Côtes du Rhône rosé doit se consommer jeune pour apprécier pleinement son fruit, sa fraîcheur et sa couleur cristalline et limpide. À déguster avec des sushis, apéritifs, barbecue, charcuterie.

