



RÉSERVE MONT-REDON CÔTES DU RHÔNE BLANC

MILLESIME 2025

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.

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 & ÉLEVAGE

Pressurage en grappe entière. Vinification à basse température constante. Afin de préserver l'acidité naturelle et la fraîcheur des arômes du vin, la fermentation malolactique n'est pas réalisée. Élevage sur lies fines en cuves pendant quelques mois, puis mise en bouteilles en février de l'année qui suit la vendange.

ENCÉPAGEMENT

48% Viognier, 18% Roussanne, 10% Grenache Blanc, 9% Ugni, 7% Clairette, 7% Marsanne, 1% Picpoul.

CONSOMMATION

Notre Côtes du Rhône blanc est appréciable de 6 mois à 2 ans après la récolte.

À déguster en apéritif ou en accompagnement de poissons grillés ou de fruits de mer.

