



Château MONT-REDON

LIRAC ROUGE



ENCEPAGEMENT DE NOTRE VIGNOBLE

<i>Grenache</i>	70%
<i>Syrah</i>	20%
<i>Mourvèdre</i>	10%

SITUATION

La propriété est située sur la rive droite du Rhône, sur la commune de Roquemaure, entre Orange et Avignon, à proximité de TAVEL.

SOLS

L'exploitation est située sur un plateau recouvert de galets roulés. La nature du sol est argilo-calcaire.

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 pratiquée manuellement permettant un tri sélectif de la vendange. Nous attachons beaucoup d'importance à ce point, qualitativement primordial.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Après éraflage intégral, vinification par pigeage d'une quinzaine de jours de macération assurant une extraction maximale des tanins et matières colorantes. Une fois les fermentations malolactiques réalisées, le tiers de l'assemblage est élevé en pièces bourguignonnes de 228 l, l'autre partie étant gardée en cuves.

Puis 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 mois en nos caves avant toute expédition.

CONSOMMATION

Nos Lirac rouges peuvent s'apprécier dès la deuxième année avec une dominante de fruits rouges. Ils atteignent leur plénitude entre la troisième et la sixième année, mais ils peuvent se garder davantage suivant les millésimes et conditions de conservation.

