



CHÂTEAU MONT-REDON

Vieux Marc de Châteauneuf-du-Pape

SITUATION & TERROIR

La propriété d'un seul tenant est située sur la rive droite du Rhône, sur la commune de Roquemaure, entre Orange et Avignon, à proximité de Tavel.

Les vignes sont principalement plantées sur un plateau recouvert de galets roulés. En contrebas du plateau les parcelles se présentent en terrasses et coteaux avec un terroir de safres mélangés à une couche de galets roulés superficielle.

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

Cette eau de vie est obtenue à partir de raisins provenant de plusieurs parcelles de Châteauneuf-du-Pape vendangées manuellement à parfaite maturité.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Issu de la distillation des peaux de raisins après vinification, cet alcool de marc est très typé. La distillation est réalisée dans un alambic à double paroi où les matières solides sont agitées en

permanence afin d'éviter la caramélisation. Par ailleurs, cette distillation se fait sous vide partiel afin de respecter l'expression fruitée des arômes. Une fois distillé, ce marc est élevé en pièces cognacaises neuves de 365 litres pendant une douzaine d'années avant d'être mis en bouteilles.

CONSOMMATION

Son long élevage en fûts de chêne neufs lui confère une belle teinte ambrée dans laquelle évoluent des reflets verts. Il s'exprime au nez sur des notes riches, brûlées, accompagnées de tonalités épicées : poivre, vanille, puis de caramel, de goudron et de sève.

En bouche, l'ampleur et la rondeur dominant. Les arômes de torréfaction s'expriment avec des notes toastées et rimées. L'ensemble est harmonieux et très long. A servir à température ambiante en fin de repas.

