



# CHATEAU REDON

BORDEAUX ROUGE



En 1967, Henri Ducourt achète quelques hectares de vignes sur la commune de Cessac. Cette propriété est composée de divers hameaux, dont celui de Redon qui doit son nom aux douces formes arrondies du territoire, « redon » signifiant « rond » en occitan. Le vignoble est uniquement planté en rouge sur un terroir argilo-limoneux propice à l'élaboration de vins fins et gourmands.

## VIGNOBLE

**Région :** Bordeaux, Entre-Deux-Mers, France

**Surface :** 19 Ha

**Sol :** Argilo-Limoneux

**Encépagement :** Merlot, Cabernet Sauvignon

**Méthode Culturelle :** Conduite en culture raisonnée, taille guyot, sol enherbé, effeuillage, vendanges en vert

**Responsable du Vignoble :** Philippe Ducourt

## VINIFICATION

**Ramassage :** Ramassage mécanique des raisins tôt le matin, au frais

**Macération :** Macération préfermentaire à froid de 24 à 48 heures

**Fermentation :** Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées autour de 26°C puis cuvaison douce pendant 3 semaines à 30°C. Ecoulage et pressurage, séparation des jus de goutte et de presse. Fermentation malolactique en cuves inox thermorégulées autour de 18°C

**Elevage :** en fûts de chêne et en cuves inox

**Production annuelle :** 139 000 bouteilles

**Oenologue :** Jérémy Ducourt

## DÉGUSTATION

**Robe :** Rubis foncé

**Nez :** Arômes de fruits rouges mûrs, une pointe de violette, entremêlés à des notes plus épicées

**Bouche :** Une attaque douce et fruitée, belle persistance aromatique

**Accords mets/vins :** Charcuterie, tapas, viandes rouges, viandes blanches, fromages