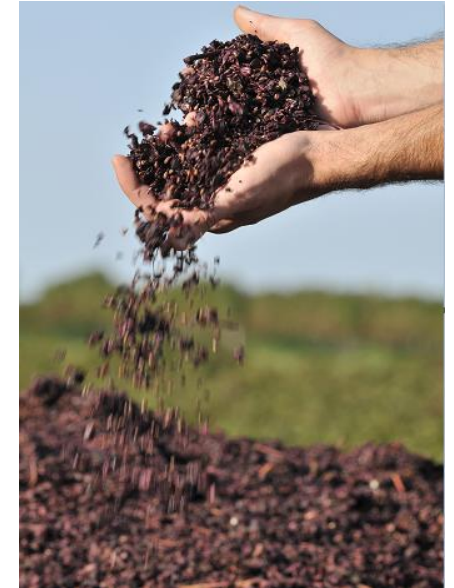


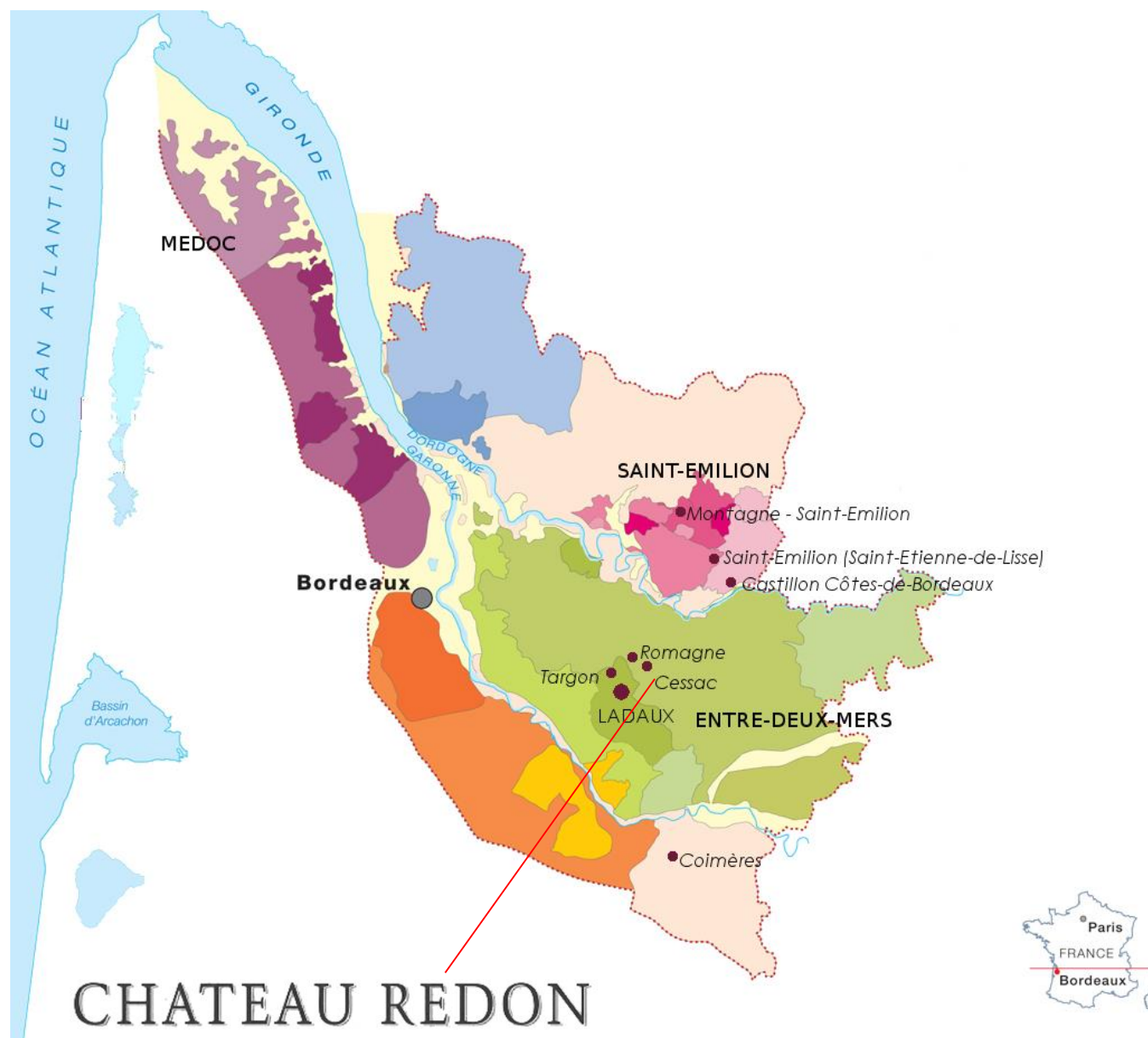
CHATEAU REDON

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.



CHATEAU REDON

Localisation



Situé sur la commune de Cessac, au cœur de l'Entre-Deux-Mers sur la rive droite de la Garonne, la propriété profite d'un terroir argilo-limoneux et de pentes douces propices à un drainage naturel des sols. Les vignes du Château Redon sont uniquement plantées en rouge.

Superficie : 19 ha (Merlot, Cabernet Sauvignon) conduits en agriculture raisonnée.



CHATEAU REDON

Histoire

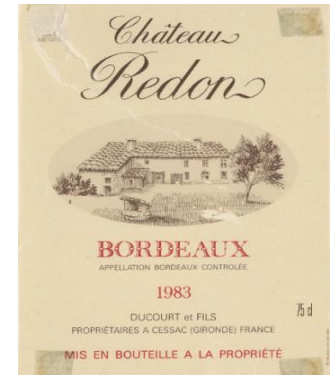
La petite commune de Cessac est placée sur la ligne de partage des eaux de l'Entre-deux-Mers et s'étend dans une région agricole riche dont le sous-sol abrite de nombreuses champignonnières. Les résidus générés par ces dernières ont servi d'engrais naturel à la fructification de la vigne.

Avec une population inférieure à 200 personnes, cette municipalité jouit néanmoins d'un très ancien patrimoine comme en témoigne nombre de constructions et monuments anciens dont l'église Saint-Barthélemy construite entre le 12ème et 13ème siècle et inscrite aux monuments historiques, le Château de Laubesc (14ème siècle), le Moulin de Haute-Roque et de la Palanque ou encore les Ruines du Château Fort de l'Embège (1315).

De nombreuses générations d'agriculteurs se sont succédé et ont permis à cette communauté de jouir d'une vaste connaissance du travail de la terre.



Château de Laubesc



CHATEAU REDON

Le Vin

AOC BORDEAUX ROUGE

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. Écoulage et pressurage, séparation des jus de goutte et de presse. Fermentation malolactique en cuves inox thermorégulées autour de 18°C

Élevage : en fûts de chêne et en cuves inox

Production annuelle moyenne: 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





BORDEAUX - ENTRE-DEUX-MERS - BORDEAUX SUPÉRIEUR
CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX - MONTAGNE SAINT-EMILION
SAINT-EMILION

www.ducourt.com