



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