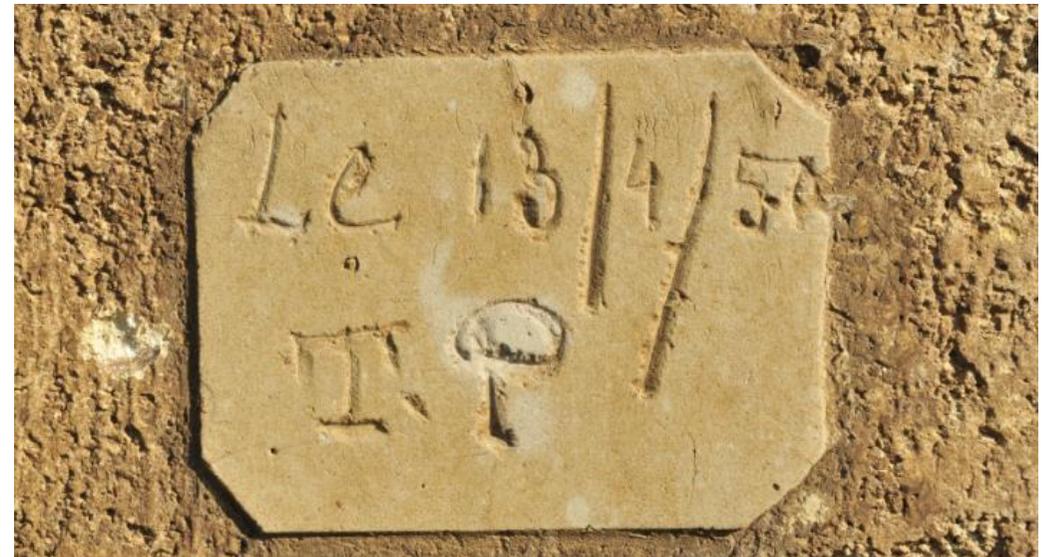


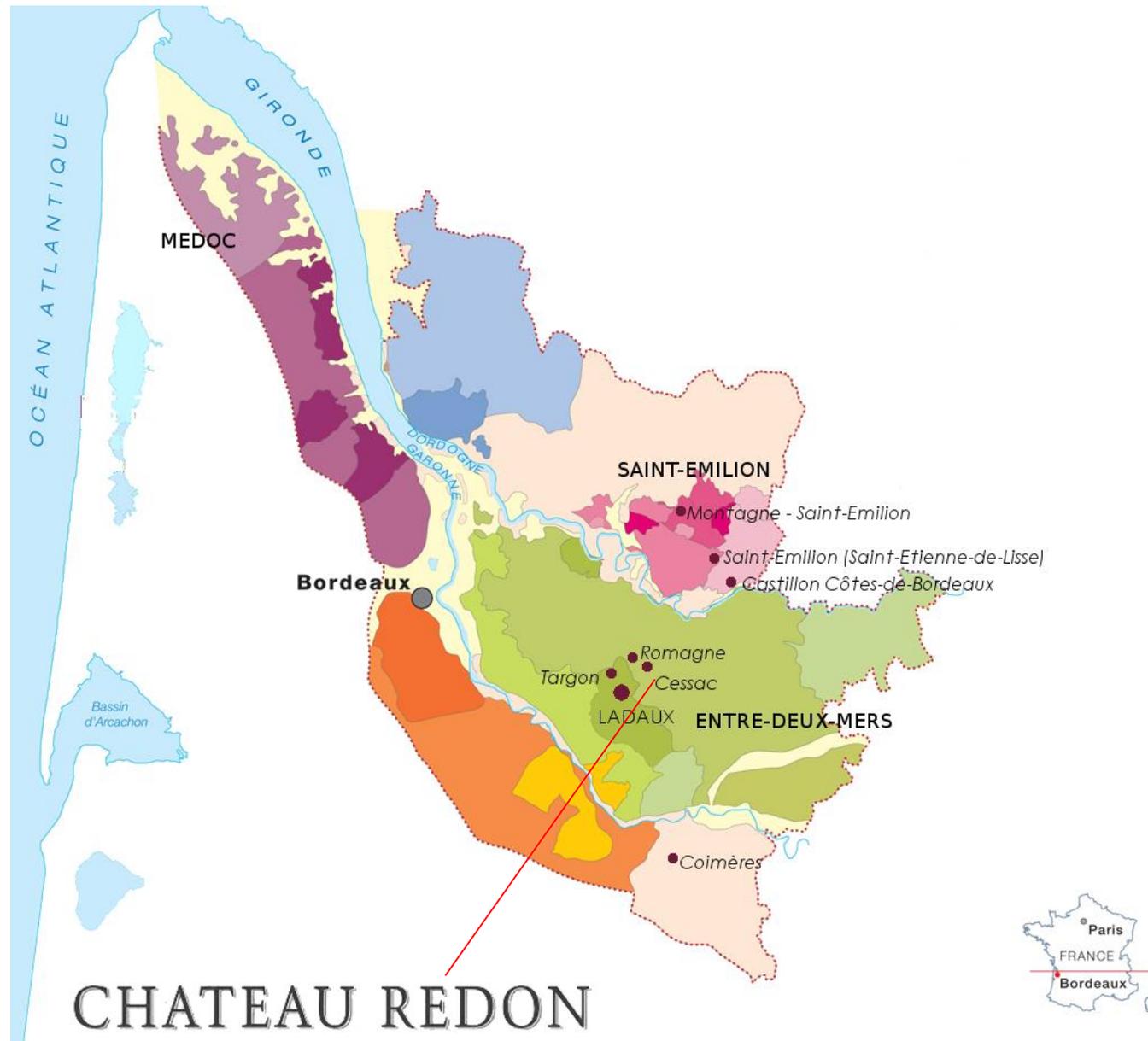
# CHATEAU REDON

1967 kaufte Henri Ducourt ein paar Hektar Weinberge in der Gemeinde Cessac. Das Anwesen besteht aus mehreren Weilern, darunter Redon, das seinen Namen den sanften Rundungen der Landschaft verdankt, denn „redon“ bedeutet „rund“ auf Okzitanisch. Diese Weinberge auf einem Ton-Lehm-Terroir, das köstliche, feine Weine hervorbringt, sind ausschließlich mit roten Rebsorten bestockt.



# CHATEAU REDON

Lage



Das in der Gemeinde Cessac im Herzen des Entre-Deux-Mers am rechten Ufer gelegene Anwesen profitiert von einem Ton-Lehm-Terroir und sanften Hängen, die eine natürliche Drainage der Böden gewährleisten. Die Weinberge von Château Redon sind ausschließlich mit roten Rebsorten bestockt.

Rebfläche: 19 ha (Merlot, Cabernet Sauvignon), Bewirtschaftung gemäß den Grundsätzen des nachhaltigen Weinbaus.



# CHATEAU REDON

## Geschichte

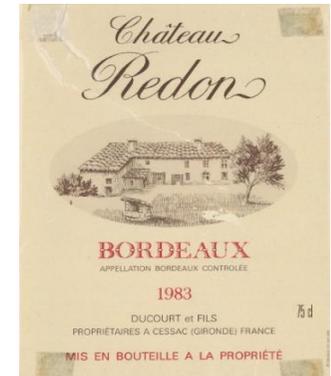
Der kleine Ort Cessac liegt auf der Wasserscheide des Entre-Deux-Mers in einer fruchtbaren landwirtschaftlichen Region, in deren Untergrund einst Pilzzucht betrieben wurde. Die durch die Pilzkulturen entstandenen Rückstände haben den Reben als natürlicher Dünger gedient.

Die weniger als 200 Einwohner zählende Gemeinde besitzt ein sehr altes Kulturerbe, wie zahlreiche alte Bauwerke und Monumente bezeugen, so beispielsweise die denkmalgeschützte Kirche Saint-Barthélemy aus dem 12. und 13. Jahrhundert, das Château de Laubesc (14. Jahrhundert), die Mühlen von Haute-Roque und von La Palanque sowie die Ruinen der Burg von Embège (1315).

Dank zahlreicher Generationen von Landwirten ist umfassendes landwirtschaftliches Wissen im Dorf vorhanden.



Château de Laubesc



# CHATEAU REDON

Der Wein

AOC BORDEAUX ROUGE

VINIFIKATION

---

**Lese:** Mechanische Lese der Trauben frühmorgens, wenn es noch kühl ist.

**Mazeration:** 24- bis 48-stündige kalte Vorgärungsmazeration.

**Gärung:** Alkoholische Gärung bei rund 26 °C in thermoregulierten Edelstahltanks, gefolgt von einer sanften dreiwöchigen Maischegärung bei 30 °C. Abstich und Pressung, Trennung von Vorlauf und Presswein. Malolaktische Gärung in thermoregulierten Edelstahltanks bei rund 18 °C.

**Ausbau:** In Eichenfässern und Edelstahltanks.

**Durchschnittliche Jahresproduktion:** 139 000 Flaschen

**Önologe:** Jérémy Ducourt

VERKOSTUNG

---

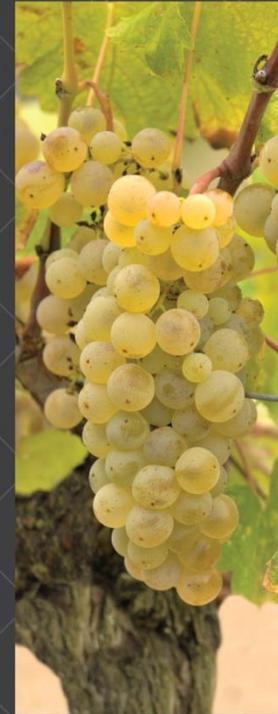
**Farbe:** Dunkelrubinrot.

**Nase:** Aromen von reifen roten Früchten, ein Hauch von Veilchen, vermischt mit würzigeren Noten.

**Gaumen:** Ein sanfter und fruchtiger Anklang, schöne aromatische Länge.

**Servierempfehlungen:** Fleisch- und Wurstwaren, Tapas, dunkles Fleisch, helles Fleisch, Käse.





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

[www.ducourt.com](http://www.ducourt.com)