

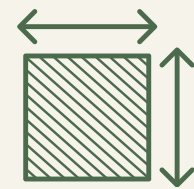
CHÂTEAU REDON

LE VIGNOBLE

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 planté sur un terroir argilo-calcaire propice à l'élaboration de vins fins et gourmands.



AOC Bordeaux



25,35 ha



Limono-Argileux



4 500 pieds / ha



LOCALISATION



HISTOIRE

Située sur la ligne de partage des eaux de l'Entre-deux-Mers, la commune de Cessac bénéficie d'un terroir agricole riche, longtemps valorisé par les champignonnières locales dont les résidus servaient d'engrais naturel aux vignes. Malgré sa petite taille, elle possède un patrimoine ancien remarquable : église romane, châteaux et moulins, témoin d'une longue histoire rurale façonnée par des générations d'agriculteurs.

Le Château Redon, c'est une histoire de famille qui évolue avec son temps. Un vin bio de Bordeaux qui garde ses racines, mais qui ose une expression plus moderne, plus libre.

Nous proposons aujourd'hui deux expressions du même vin :

- Une **étiquette traditionnelle**, pour ceux qui recherchent les codes classiques de Bordeaux, l'authenticité et l'héritage.
- Et une **étiquette plus moderne**, avec ses cercles inspirés des taches de vin, pour celles et ceux qui aiment une approche plus libre, plus fun, et plus actuelle.



CHÂTEAU REDON

BLANC

Appellation : Bordeaux

Assemblage : Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris

Certification : Agriculture Biologique, HVE 3, RSE Cultivons Demain.

Macération : Macération pelliculaire pendant quelques heures selon état de maturité et pressurage.

Fermentation : Démarrage de la fermentation alcoolique à froid (12°C) puis remontée des températures pour une fin de fermentation à 20°C.

Élevage : Sur lies en cuves inox thermo régulées.

Production annuelle moyenne : 22 000 bouteilles



DÉGUSTATION

MILLÉSIME 2024

1 ÉTOILE GUIDE HACHETTE DES VINS

« Cette cuvée bio est un joli classique du secteur, campée sur de discrètes notes de fleurs blanches et d'agrumes à l'olfaction. En bouche, elle associe une belle rondeur à un fruit plaisant, jusqu'à une finale plus tonique et structurée. De quoi le marier à un poisson en sauce ou des crustacés. »

MILLÉSIME 2023

90 POINTS – DECANTER

"Bright, vibrant citrus fruit and elderflower notes, with a hint of spice, some leesy creaminess and nice grip and lift."



ROBE

Jaune pâle aux reflets verts

NEZ

Au nez des notes de pomme verte, de fleurs blanches et d'agrumes

BOUCHE

Vif en bouche et belle longueur. Un concentré de fraîcheur d'un grande pureté aromatique

ACCORD METS ET VINS

Apéritif, poisson, fruits de mer

CHÂTEAU REDON

ROUGE

Appellation : Bordeaux

Assemblage : Merlot, Cabernet Sauvignon

Certification : Agriculture biologique, HVE 3, RSE Cultivons Demain.

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 cuves inox.

Production annuelle moyenne : 80 000 bouteilles



DÉGUSTATION

MILLÉSIME 2019

90 POINTS - JAMES SUCKLING

"This shows notes of ripe dark and blue fruit, together with blue flowers, chocolate and bark. Smooth and velvety on the palate with medium body and a creamy tannin structure. Firm finish. Merlot and cabernet sauvignon."

MILLÉSIME 2018

91 POINTS - JAMES SUCKLING

"A fruity and creamy Bordeaux with some currant, chocolate and walnut aromas and flavors. Medium body. Lightly chewy tannins"



ROBE

Rubis foncé

NEZ

Notes de cerises noires et d'herbes.

BOUCHE

Il est vif avec des tanins légers et des saveurs attrayantes de fruits rouges.

ACCORD METS ET VINS

Charcuterie, tapas, viandes rouges, viandes blanches, fromages

Contact

Tél: +33 (0)5 57 34 54 00

ducourt@ducourt.com

www.ducourt.com



Follow us !

FAMILLE
DU COURT
— DEPUIS 1858 —