

Château Redon

AOC ENTRE-DEUX-MERS

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.

CÉPAGES

Sauvignon Blanc
Sauvignon Gris

TERROIR

6,15 Ha
Argilo-Limoneux

VITICULTURE

Agriculture biologique

VINIFICATION

Macération pelliculaire. Fermentation en cuves à température contrôlée, puis élevage sur lies en cuves inox.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe jaune pâle. Arômes de pomme verte, de fleurs blanches et d'agrumes. Bouche vive, belle longueur.

ACCORDS METS ET VINS

Apéritif, poisson, fruits de mers.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir entre 10°C et 12°C.
Idéalement dans les 5 ans.

