

Château Redon

AOC BORDEAUX

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

Merlot
Cabernet Sauvignon

TERROIR

12,20 Ha
Argilo-Limoneux

VITICULTURE

Agriculture biologique

VINIFICATION

Macération courte à froid. Fermentation en cuves à température contrôlée, puis élevage en cuves inox.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rubis foncé. Notes de cerises noires et d'herbes fraîches. Bouche vive, tanins légers.

ACCORDS METS ET VINS

Charcuterie, tapas, viandes rouges, viandes blanches, fromages.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir entre 16°C et 18°C.
Idéalement dans les 10 ans.



www.ducourt.com