

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Rouge 2018

CHÂTEAU MONT-REDON

Chemin de Maucoil
84230 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
tel : +33 (0)4 90 83 72 75

mail : contact@chateaumontredon.fr
site : <https://www.chateaumontredon.com/>

Contact : FABRE Pierre

MODE DE VITICULTURE
Conventionnelle

TERROIRS

Galets roulés (62%) Sable / Safre (23%)
Calcaire (15%)

CÉPAGES

Grenache noir (60%) Syrah (31%)
Mourvèdre (8%) { Divers } (1%)

VINIFICATION

Cuve inox (100%)

T° de fermentation : 26°
Macération : 17 jours

ELEVAGE

Barrique neuve (12%) Barrique ancienne (38%)
Cuve inox (50%)



Fédération des Syndicats de Producteurs de Châteauneuf-du-Pape
BP 12 - 25 avenue Général de Gaulle - 84231 Châteauneuf-du-Pape Cedex
www.chateauneuf.com - www.vinadea.com

15/02/2021

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

