



# Château MONT - REDON

FAMILLE ABEILLE-FABRE

Vignerons depuis 1923  
CHATEAUNEUF-DU-PAPE

## CHATEAUNEUF-DU-PAPE

### ROUGE



### ENCEPAGEMENT DE NOTRE VIGNOBLE

*Grenache*

*Syrah*

*Mourvèdre*

*Cinsault - Counoise - Muscardin - Vaccarèse*

### SITUATION

L'aire d'appellation est située sur la rive gauche du Rhône, entre Orange et Avignon.

### SOLS

Le terroir est caractérisé par de gros galets roulés qui emmagasinent la chaleur du soleil généreux de Provence pendant le jour et la restituent la nuit. La hauteur de cailloux est de 2 mètres ; en dessous, on trouve un banc d'argile où les racines de la vigne puisent leurs besoins hydriques : un terroir d'exception.

### CLIMAT

De type méditerranéen avec des étés particulièrement chauds. Le mistral chasse l'humidité, assurant ainsi des conditions tout à fait favorables à la culture de la vigne.

### VENDANGE

Elle est obligatoirement manuelle, permettant un tri sélectif de la vendange. Nous attachons beaucoup d'importance à ce point, qualitativement primordial.

### VINIFICATION ET ELEVAGE

Après éraflage intégral, vinification par pigeage de quinze à vingt jours de macération assurant une extraction maximale des tanins et matières colorantes. Une fois les fermentations malolactiques réalisées, la moitié de l'assemblage est élevée en pièces bourguignonnes de 228 l, l'autre partie étant gardée en cuves. Après une sélection de nos meilleures cuvées destinées à l'embouteillage au domaine, les vins sont regroupés en un assemblage unique. La mise a lieu 18 mois environ après la récolte. Les vins une fois embouteillés reposent au moins 4 à 6 mois en nos caves avant toute expédition

### CONSOMMATION

Nos Châteauneuf rouges peuvent s'apprécier dès la deuxième année avec une dominante de fruits rouges. Ils atteignent leur plénitude entre la 5ème et 8ème année, mais ils peuvent se garder 10 ans et plus suivant les millésimes et conditions de conservation.

[www.chateaumontredon.com](http://www.chateaumontredon.com) – [contact@chateaumontredon.fr](mailto:contact@chateaumontredon.fr)

☎ 33(0)4.90.83. 72.75 – ☎ 33(0)4.90.83.77.20



Nos emballages  
peuvent faire  
l'objet de  
consignes de tri.



Vallée du Rhône  
Terroirs d'Accueil



# Château MONT - REDON

FAMILLE ABEILLE-FABRE

Vignerons depuis 1923  
CHATEAUNEUF-DU-PAPE

## CHATEAUNEUF-DU-PAPE

### BLANC



### ENCEPAGEMENT DE NOTRE VIGNOBLE

*Grenache*

*Clairette*

*Bourboulenc*

*Roussanne*

*Picpoul*

### SITUATION

L'aire d'appellation est située sur la rive gauche du Rhône, entre Orange et Avignon.

### SOLS

Le terroir est caractérisé par de gros galets roulés qui emmagasinent la chaleur du soleil généreux de Provence pendant le jour et la restituent la nuit. La hauteur de cailloux est de 2 mètres ; en dessous, on trouve un banc d'argile où les racines de la vigne puisent leurs besoins hydriques : un terroir d'exception. Nous avons implanté nos cépages blancs sur les parties les plus calcaires de notre domaine afin d'obtenir les vins les plus aromatiques, les plus élégants et les plus fins.

### CLIMAT

De type méditerranéen avec des étés particulièrement chauds. Le mistral chasse l'humidité, assurant ainsi des conditions tout à fait favorables à la culture de la vigne.

### VENDANGE

Elle est obligatoirement manuelle, permettant un tri sélectif de la vendange. Nous attachons beaucoup d'importance à ce point, qualitativement primordial.

### VINIFICATION ET ELEVAGE

Pressurage direct dans des pressoirs pneumatiques. Débourage naturel par le froid (10-12°) et léger collage. Une vinification à basse température constante entre 14° et 16°. Durée de la fermentation : environ 4 semaines. Afin de préserver l'acidité naturelle et la fraîcheur des arômes du vin, la fermentation malolactique n'est pas réalisée.

Elevage sur lies finies en cuves pendant 4 à 5 mois puis mise en bouteilles précoce : avril de l'année qui suit les vendanges.

### CONSOMMATION

Nos Châteauneuf blancs s'apprécient jeunes, dans les 2 ans qui suivent leur récolte si l'on recherche le côté fruité, élégant et charmeur. Les amateurs de vins blancs plus âgés devront les consommer au-delà de 5 ans pour attendre l'évolution aromatique et l'apparition des arômes secondaires : notes miellées – acacia, truffes, réglisse.

[www.chateaumontredon.com](http://www.chateaumontredon.com) – [contact@chateaumontredon.fr](mailto:contact@chateaumontredon.fr)

☎ 33(0)4.90.83. 72.75 – 📠 33(0)4.90.83.77.20



Nos emballages  
peuvent faire  
l'objet de  
consignes de tri.



Vallée du Rhône  
Terroirs d'Accueil



# Château MONT - REDON

FAMILLE ABEILLE-FABRE

Vignerons depuis 1923  
CHATEAUNEUF-DU-PAPE

## LIRAC ROUGE



### ENCEPAGEMENT DE NOTRE VIGNOBLE

Grenache  
Syrah  
Mourvèdre

### SITUATION

La propriété est située sur la rive droite du Rhône, sur la commune de Roquemaure, entre Orange et Avignon, à proximité de TAVEL.

### SOLS

L'exploitation est située sur un plateau recouvert de galets roulés. La nature du sol est argilo-calcaire.

### CLIMAT

De type méditerranéen avec des étés particulièrement chauds. Le mistral chasse l'humidité, assurant ainsi des conditions tout à fait favorables à la culture de la vigne.

### VENDANGE

Elle est pratiquée manuellement permettant un tri sélectif de la vendange. Nous attachons beaucoup d'importance à ce point, qualitativement primordial.

### VINIFICATION ET ELEVAGE

Après éraflage intégral, vinification par pigeage d'une quinzaine de jours de macération assurant une extraction maximale des tanins et matières colorantes. Une fois les fermentations malolactiques réalisées, le tiers de l'assemblage est élevé en pièces bourguignonnes de 228 l, l'autre partie étant gardée en cuves.

Puis les vins sont regroupés en un assemblage unique. La mise a lieu 18 mois environ après la récolte. Les vins une fois embouteillés reposent au moins 4 mois en nos caves avant toute expédition.

### CONSOMMATION

Nos Lirac rouges peuvent s'apprécier dès la deuxième année avec une dominante de fruits rouges. Ils atteignent leur plénitude entre la troisième et la sixième année, mais ils peuvent se garder davantage suivant les millésimes et conditions de conservation.

[www.chateaumontredon.com](http://www.chateaumontredon.com) – [contact@chateaumontredon.fr](mailto:contact@chateaumontredon.fr)

☎ 33(0)4.90.83. 72.75 – ☎ 33(0)4.90.83.77.20



Nos emballages  
peuvent faire  
l'objet de  
consignes de tri.



Vallée du Rhône  
Terroirs d'Accueil



# Château MONT - REDON

FAMILLE ABEILLE-FABRE

Vignerons depuis 1923  
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

## LIRAC ROSE



### ENCEPAGEMENT DE NOTRE VIGNOBLE

Grenache  
Syrah

### SITUATION

La propriété se situe sur la rive droite du Rhône, sur la commune de Roquemaure, entre Orange et Avignon, à proximité de TAVEL.

### SOLS

L'exploitation se trouve sur un plateau recouvert de galets roulés. La nature du sol est argilo-calcaire.

### CLIMAT

De type méditerranéen avec des étés particulièrement chauds. Le mistral chasse l'humidité, assurant ainsi des conditions tout à fait favorables à la culture de la vigne.

### VENDANGE

Elle est pratiquée manuellement permettant un tri sélectif de la vendange. Nous attachons beaucoup d'importance à ce point, qualitativement primordial.

### VINIFICATION ET ELEVAGE

Ces vins sont élaborés par saignée après une courte macération. Les débourbages se font sous l'effet du froid et d'un léger collage. La fermentation qui dure plus de trois semaines à basse température (14 à 16°C) permet d'obtenir des arômes fruités et beaucoup de gras. Afin de préserver l'acidité naturelle et la fraîcheur des arômes du vin, la fermentation malolactique n'est pas réalisée. L'embouteillage est réalisé en avril suivant la récolte.

### CONSOMMATION

Notre Lirac rosé peut se consommer jeune pour apprécier pleinement son fruit. Grâce à sa structure, il peut également se conserver quelques années.

[www.chateaumontredon.com](http://www.chateaumontredon.com) – [contact@chateaumontredon.fr](mailto:contact@chateaumontredon.fr)

☎ 33(0)4.90.83. 72.75 – ☎ 33(0)4.90.83.77.20



Nos emballages  
peuvent faire  
l'objet de  
consignes de tri.



Val de Rhône  
Territoires d'Accueil



# Château MONT - REDON

FAMILLE ABEILLE-FABRE

Vignerons depuis 1923  
CHATEAUNEUF-DU-PAPE

## LIRAC BLANC



### ENCEPAGEMENT DE NOTRE VIGNOBLE

*Clairette*  
*Grenache blanc*  
*Roussanne*  
*Viognier*

### SITUATION

La propriété se situe sur la rive droite du Rhône, sur la commune de Roquemaure, entre Orange et Avignon, à proximité de TAVEL.

### SOLS

L'exploitation est située sur un plateau recouvert de galets roulés. La nature du sol est argilo-calcaire.

### CLIMAT

De type méditerranéen, avec des étés particulièrement chauds. Le mistral chasse l'humidité, assurant ainsi des conditions très favorables à la culture de la vigne.

### VENDANGE

Elle est pratiquée manuellement, permettant un tri sélectif de la vendange. Nous attachons beaucoup d'importance à ce point, qualitativement primordial.

### VINIFICATION ET ELEVAGE

Pressurage direct dans des pressoirs pneumatiques. Débourage naturel par le froid (10 - 12°) et léger collage. Vinification à basse température constante entre 14 et 16°. Durée de la fermentation : trois semaines minimum.

Environ un tiers des moûts est fermenté en pièces et sera conservé dans le bois. L'autre partie est gardée en cuves sur lies fines. L'assemblage aura lieu en mai suivant la récolte.

### CONSOMMATION

Nos Lirac blancs peuvent s'apprécier jeunes si l'on recherche le côté fruité, élégant et charmeur mais ils peuvent se conserver quatre à six ans.

[www.chateaumontredon.com](http://www.chateaumontredon.com) – [contact@chateaumontredon.fr](mailto:contact@chateaumontredon.fr)

☎ 33(0)4.90.83. 72.75 – ☎ 33(0)4.90.83.77.20



Nos emballages  
peuvent faire  
l'objet de  
consignes de tri.



Vallée du Rhône  
Terroirs d'Accueil



# Château MONT - REDON

FAMILLE ABEILLE-FABRE

Vignerons depuis 1923  
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

## CÔTES-DU-RHÔNE

### ROUGE



### ENCÉPAGEMENT DE NOTRE VIGNOBLE

Grenache  
Syrah

#### SITUATION

La propriété se situe sur la rive droite du Rhône, sur la commune de Roquemaure, aux limites de l'appellation LIRAC et à proximité de TAVEL..

#### SOLS

L'exploitation se trouve sur un plateau recouvert de galets roulés. La nature du sol est argilo-calcaire.

#### CLIMAT

De type méditerranéen avec des étés particulièrement chauds. Le mistral chasse l'humidité, assurant ainsi des conditions tout à fait favorables à la culture de la vigne.

#### VENDANGE

Elle est pratiquée manuellement permettant un tri sélectif de la vendange. Nous attachons beaucoup d'importance à ce point, qualitativement primordial.

#### VINIFICATION ET ELEVAGE

Eraflage à 100 % suivi d'une fermentation-macération de 15 à 18 jours, ce qui permet à nos Côtes du Rhône d'acquérir une structure et une charpente tannique qui en font un vin susceptible d'accepter un bon vieillissement. Après la fermentation malolactique, l'élevage se fait en cuves dans nos chais souterrains pendant une période de 8 à 10 mois suivie de la mise en bouteilles, ces dernières restant quelques mois dans nos caves avant expédition.

#### CONSOMMATION

Nous cherchons à élaborer dans cette appellation des vins qui soient appréciables 12 à 18 mois après leur récolte, par leur côté charmeur, élégant et fruité. En outre, ce sont des vins à même d'avoir un bon vieillissement grâce à une charpente et une structure adaptées.

[www.chateaumontredon.com](http://www.chateaumontredon.com) – [contact@chateaumontredon.fr](mailto:contact@chateaumontredon.fr)

☎ 33(0)4.90.83. 72.75 – 📠 33(0)4.90.83.77.20



Nos emballages  
peuvent faire  
l'objet de  
consignes de tri.



Vallée du Rhône  
Territoires d'Accueil



# Château MONT - REDON

FAMILLE ABEILLE-FABRE

Vignerons depuis 1923  
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

## CÔTES-DU-RHÔNE

### ROSE

#### SITUATION

La propriété se situe sur la rive droite du Rhône, sur la commune de Roquemaure, aux limites de l'appellation LIRAC et à proximité de TAVEL.

#### SOLS

L'exploitation se trouve sur un plateau recouvert de galets roulés. La nature du sol est argilo-calcaire.

#### CLIMAT

De type méditerranéen avec des étés particulièrement chauds. Le mistral chasse l'humidité, assurant ainsi des conditions tout à fait favorables à la culture de la vigne.

#### VENDANGE

Elle est pratiquée manuellement permettant un tri sélectif de la vendange. Nous attachons beaucoup d'importance à ce point, qualitativement primordial.

#### VINIFICATION ET ELEVAGE

Ces vins sont élaborés par saignée après une courte macération. Les débourbages se font sous l'effet du froid et d'un léger collage. La fermentation qui dure plus de trois semaines à basse température (14 à 16°C) permet d'obtenir des arômes fruités et beaucoup de gras. Afin de préserver l'acidité naturelle et la fraîcheur des arômes du vin, la fermentation malolactique n'est pas réalisée. L'embouteillage est réalisé en avril suivant la récolte.

#### CONSOMMATION

Notre Côtes du Rhône rosé doit se consommer jeune pour apprécier pleinement son fruit, sa fraîcheur et sa couleur d'un rose saumon.



### ENCEPAGEMENT DE NOTRE VIGNOBLE

Grenache  
Syrah

[www.chateaumontredon.com](http://www.chateaumontredon.com) – [contact@chateaumontredon.fr](mailto:contact@chateaumontredon.fr)

☎ 33(0)4.90.83. 72.75 – ☎ 33(0)4.90.83.77.20



Nos emballages  
peuvent faire  
l'objet de  
consignes de tri.



Vallée du Rhône  
Terroirs d'Accueil



# Château MONT - REDON

FAMILLE ABEILLE-FABRE

Vignerons depuis 1923  
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

## CÔTES-DU-RHÔNE

### BLANC



### ENCEPAGEMENT DE NOTRE VIGNOBLE

Roussanne  
Viognier

### SITUATION

La propriété se situe sur la rive droite du Rhône, sur la commune de Roquemaure, aux limites de l'appellation LIRAC et à proximité de TAVEL.

### SOLS

Le vignoble est situé sur un plateau recouvert de galets roulés. La nature du sol est argilo-calcaire.

### CLIMAT

De type méditerranéen, avec des étés particulièrement chauds. Le mistral chasse l'humidité, assurant ainsi des conditions très favorables à la culture de la vigne.

### VENDANGE

Elle est pratiquée manuellement permettant un tri sélectif de la vendange. Nous attachons beaucoup d'importance à ce point, qualitativement primordial.

### VINIFICATION ET ELEVAGE

Pressurage direct dans des pressoirs pneumatiques. Débourageage naturel par le froid (10 – 12°) et léger collage. Vinification à basse température constante entre 14 et 16°. Durée de la fermentation : 4 semaines environ. Afin de préserver l'acidité naturelle et la fraîcheur des arômes du vin, la fermentation malolactique n'est pas réalisée. Elevage sur lies fines en cuves pendant quelques mois, puis mise en bouteilles en avril de l'année qui suit la vendange.

### CONSOMMATION

Nos Côtes du Rhône blancs s'apprécient jeunes, dans les deux ans qui suivent leur récolte si l'on recherche le côté fruité, élégant et charmeur.

[www.chateaumontredon.com](http://www.chateaumontredon.com) – [contact@chateaumontredon.fr](mailto:contact@chateaumontredon.fr)

☎ 33(0)4.90.83. 72.75 – 📠 33(0)4.90.83.77.20



Nos emballages  
peuvent faire  
l'objet de  
consignes de tri.



Vallée du Rhône  
Territoires d'Accueil