



LE REDON

APPELLATION LANGUEDOC ROUGE

33% SYRAH | 33% GRENACHE | 33% MOURVÈDRE

Millésime disponible : 2018

PRODUIT

Elevage : 12 mois en barriques de 500 litres.

Degré : 14% Vol

Tarif TTC caveau : 14.10 €

3000 bouteilles

TERROIR

Petites parcelles (0.7 à 1 ha) en coteaux immergés dans la garrigue.

Sol argilo-calcaire avec pierrosité élevée.

Sous-sol calcaire tendre microfissuré datant de Hauterivien supérieur.

CULTURE VIGNE

Selon le cahier des charges de l'agriculture biologique sans certification.

Absence de désherbage chimique.

Confusion sexuelle contre les vers de la grappe.

Cuivre et soufre en protection phytosanitaire.

Vigne conduite en palissage haut densité 5500 pieds/ha.

Rendement 35 hls/ha.

PRÉSENCE SUR LE DOMAINE

25 ruches

1 troupeau de 50 brebis Raïoles élevage en plein air intégral.

Sans oublier les deux mascottes Stan et Fredo magnifiques ânes de Provence.

DÉGUSTATION

Nez complexe, épices, garrigue, cerise, fraise, tanins veloutés, enrobés.

PRESSE

MILLÉSIME 2016 | LE POINT | NOTE : 16/20

MILLÉSIME 2016 | GUIDE HACHETTE DES VINS 2020 | 1 ÉTOILE

Syrah, mourvèdre et grenache à parts égales dans ce rouge élevé en fût et foudre pendant douze mois. Au nez, le chêne s'efface devant des notes fringantes d'herbes aromatiques, de menthol et de fruits rouges. Bouche harmonieuse, ronde à l'attaque, qui se resserre en finale sous l'effet de tanins fermes et fins. Un style qui privilégie l'élégance à la puissance et qui soigne la fraîcheur du fruit. Raffiné et fringant.

LA
BERGERIE
DE FENOUILLET

Bienvenue en terre vigneronne