



LE REDON

APPELLATION LANGUEDOC ROUGE

33% SYRAH | 33% MOURVÈDRE | 33% GRENACHE

Millésime disponible : 2022

PRODUIT

Elevage : 12 mois en barriques de 500 litres

Degré : 13,50% Vol.

Tarif TTC caveau : 16€

2000 bouteilles



TERROIR

Petites parcelles en coteaux immergés dans la garrigue, sol argilo-calcaire avec pierrosité élevée, sous sol calcaire tendre microfissuré

CULTURE VIGNE

Selon le cahier des charges de l'agriculture biologique

Absence de désherbage chimique

Confusion sexuelle contre les vers de la grappe

Cuivre et soufre en protection phytosanitaire

Enherbement hivernal

Vigne conduite en palissage haut densité 5500 pieds / ha

Rendement 30 hls / ha

PRÉSENCE SUR LE DOMAINE

25 ruches

1 troupeau de 50 brebis Raïoles élevage en plein air intégral

Sans oublier les 2 mascottes, Stan & 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

Bouche harmonieuse, ronde à l'attaque, qui se resserre en finale sous l'effet de tanins fermes et fins. Élégance, fraîcheur du fruit, raffiné et fringuant

LA
BERGERIE
DE FENOUILLET
Bienvenue en terre vigneronne