

WARD WINES

Viner med kvalitet, ursprung och personlighet

Côtes du Rhône Réserve Blanc



Producent: Château Mont-Redon
Ursprung: Frankrike, Rhône, Côte-du-Rhône
Druvor: Grenache Blanc, Viognier.
Alkoholhalt: 13,5 %

Karaktär: Medelfylligt, balanserat och friskt vin med generös fruktighet av päron, gula plommon, honung, citrus och örter.

Passar till: Det perfekta "Bistro-vinet", ett mångsidigt vin som passar till fisk, kyckling och ljust kött. Gärna smakrika rätter med krämiga inslag. Ett bra allroundvin som även passar som aperitif.

Lagring & vinifiering: Efter en lätt pressning så kyls druvmusten ner till 10-12 grader för en naturlig klarning av vinet. Jäsningen sker i ståltankar vid låg temperatur (14-16 grader) under ca 4 veckor. Den malolaktiska jäsningen blockeras för att behålla maximalt med fräschör. Efter en kortare tids lagring med jästfällningen så buteljeras vinet på våren efter skörd.

Om producenten: Pierre Fabre är Mont-Redons vinmakare och ledare av företaget, han är i fjärde generationen. Han strävar efter renhet i frukten och står bergfast vid den typ av elegant Châteauneuf-du-Pape som blivit Mont-Redons varumärke. Samtidigt som han vägrar följa modesvängningar använder han sig av ultramodern teknologi för att göra sitt vin så bra som möjligt.

Visste du att? Vinodling på Mont-Redon går tillbaka till romartiden. Vingårdarna var då planterade i botten runtom kullen för att skyddas mot mistralvinden. Namnet Mont-Redon kommer av detta som på Latin är montem retundum "runt kullen".

Hållbarhet: Château Mont-Redon arbetar aktivt med och är certifierade av "Haute Valeur Environnementale" – ett program med målsättningen att minska jordbrukets miljöpåverkan och istället positivt bidra till t.ex. den biologiska mångfalden lokalt. Till exempel investerar de i ny utrustning och nya odlingsmetoder för att helt kunna undvika bekämpningsmedel.

WARD WINES

Viner med kvalitet, ursprung och personlighet