

WARD WINES

Viner med kvalitet, ursprung och personlighet

Côtes du Rhône Réserve Rouge



Producent: Château Mont-Redon

Ursprung: Frankrike, Rhône, Côte-du-Rhône

Druvor: Grenache, Syrah

Alkoholhalt: 14 %

Karaktär: Kryddigt och mjukt vin med inslag av fat, hallon, lagerblad, björnbär och lakritsrot.

Passar till: Det perfekta röda "Bistro-vinet". Ett mycket användbart vin som passar bra till alla typer av kött, gärna grillat med örter, men också till smakrika kycklingrätter, hårda ostar och matigare sallader.

Lagring & vinifiering: Efter skörd avstjälkas alla druvor. Vinet jäser tillsammans med skalmassan i 15-18 dagars för att utvinna färg och tanninstruktur. När vinet gått igenom den malolaktiska jäsningsen så mognadslagras vinet 8 - 10 månader på en blandning av stål- och cementtankar innan buteljering.

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.