



● La Centaurée

12876704

Historique

Le vignoble biologique Château Pech Redon est niché sur la plus haute partie du massif de La Clape, l'un des meilleurs terroirs du Languedoc. Il s'agit de la seule élévation du Languedoc situé au bord de la mer, ce qui expliquerait son climat exceptionnel. La fréquence des vents assure la santé des raisins, un facteur essentiel à l'élaboration de grands vins. L'endroit est tout simplement extraordinaire.

Reconnaissance

Christophe Bousquet a été élu vigneron de l'année par le Guide Hachette des Vins 2017. Guide Bettane Desseauve : Pech Redon réalise les meilleurs vins de La Clape. Revue du Vin de France : Classé dans les Grandes Réussites et considéré comme une référence du Languedoc. Le Monde : Attention Grand Vin! Sans aucun doute le meilleur de son appellation. Bettane Desseauve place Pech Redon parmi les meilleurs de tout le Languedoc en plus de le comparer à Mas Jullien et Peyre Rose.

Pays	France	Producteur	Château Pech Redon
Région viticole	Languedoc	Cépage(s)	50% grenache, 30% mourvèdre, 20% syrah
Appellation	Coteaux du Languedoc, La Clape	Conservation	15 à 20 ans et même plus dans les grands millésimes.
Service	18° C		

Description

Oeil

Robe pourpre très dense.

Nez

Bouquet complexe et intense qui montre bien que nous sommes en présence d'un grand vin. Arômes de petits fruits rouges et noirs, associés aux notes de réglisse, d'olive noire, d'épices, de garrigue, de sous-bois et de torréfaction.

Bouche

Densité, puissance et structure décrivent bien ce vin.

Accord mets/vin Avec tous plats relevés, gibier, viandes grillées, abats. Fromages à caractère relevé.

Commentaires

Vignoble biologique appliquant des pratiques empruntées à la biodynamie. Vendange exclusivement manuelle. Rendement de 28 hl/ha Vinification la moins interventionniste possible sans utilisations d'intrants chimiques. Levures naturelles seulement. Les raisins sont éraflés, foulés puis vinifiés en cuve Inox. La cuvaison dure 3 semaines avec des pigeages journaliers réguliers. - 15 mois d'élevage dans les fameuses barriques « Grande Réserve » du tonnelier français BOUTES pour la moitié de la vendange et l'autre moitié en cuve inox pour la même période. - Exposition parfaite sur la plus haute partie du massif de La Clape. - Vin provenant des meilleures parcelles (Syrah du coffre et des plus vieux grenaches de la propriété). Cette cuvée démontre que l'on peut élaborer de grands vins de garde sur le terroir de Pech Redon alliant concentration et puissance tout en préservant fraîcheur et élégance.

En une ligne

Vin ayant une bonne concentration aux arômes de fruits bien mûrs, de poivre et de laurier en plus des notes rappelant un boisé luxueux apporté par un élevage soigné en barrique. En trois mots : Puissance, raffinement et longueur.