

Clos du Mont-Olivet Châteauneuf-du-Pape La cuvée du Papet rouge 2007



Prix du produit :

720,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Millésime: 2007

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: La cuvée du Papet

Wine Advocate (Parker): 99/100

Cépage dominant: grenache

Description du produit :

PRESENTATION DU CLOS DU MONT-OLIVET

Commentaires sur ce

Châteauneuf-du-pape La cuvée du Papet 2007 signée le Clos du Mont-Olivet :

Robert Parker's Wine Advocate - Jeb Dunnuck (janv, 2017) : 99/100. *Flirting with perfection, the utterly profound 2007 Chateauneuf du Pape la Cuvee du Papet is up there with some of the greatest Chateauneuf du Papes ever made. A huge, classically styled and Provencal wine, it offers layers of garrigue, black currants, licorice, beef blood and leather, as well as building tannin, a stacked mid-palate and a finish that just won't quit. Made from 70% Grenache, 20% Mourvèdre and 10% Syrah that was not destemmed, it was aged in equal parts concrete tanks and ancient foudre. It's still an infant, with sweet tannin, and needs another 2-3 years to hit full maturity, and it will keep for upwards of two decades. Drink Date : 2015 - 2037*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Produit pour la première fois en 1989. Fleuron du domaine, élaboré uniquement lors des grands millésimes à partir de très vieilles vignes de Grenache (les plus anciennes ont été plantées en 1901) complété de Mourvèdre et/ou de Syrah en proportion variable selon le millésime. Tous les cépages fermentent ensemble donnant un vin concentré mais élégant, d'une grande longueur.

Millésime : Un été très sec sans être très chaud, sensiblement plus venté que la normale et des conditions climatiques idéales durant les vendanges ont permis d'optimiser les dates de récolte et d'obtenir des raisins très sains et colorés.

Terroir : Fleuron du Domaine, ce vin est issu de la sélection des meilleures parcelles situées sur les Lieux-dits Montalivet. La Crau, Bois Dauphin et Pied de Baud. Dominante de très vieilles vignes de Grenache.

Vinification : Les cuves sont remplies par gravité avec un éraflage d'environ 60%. Les trois cépages fermentent ensemble visant à créer une harmonie dès l'encuvage. Le travail des vins se fait sans chercher une extraction maximale mais privilégie davantage l'élégance et la fraîcheur. Si au cours de l'élevage, qui débute en cuve béton, d'autres cuves s'avèrent intéressantes l'assemblage initial peut être modifié. Pour ce millésime l'élevage s'est poursuivi en foudre.

Assemblage : 70% Grenache 20% Mourvèdre 10% Syrah

Garde : 20 ans et plus

Température de service : 15°C.

Description brève du produit :

La grande cuvée du domaine dans un immense millésime, en provenance directe du domaine en 2017. **99/100** Parker-Dunnuck.