

# Clos du Mont-Olivet Châteauneuf-du-Pape blanc sec 2017



Prix du produit :

**162,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE SUD

Millésime: 2017

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 18/20

Cépage dominant: clairette

**Description du produit :**

## **PRESENTATION DU CLOS DU MONT-OLIVET**

Commentaires sur ce

**Châteauneuf-du-pape blanc 2017 signé le Clos du Mont-Olivet :**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019** (août 2018) : 18/20.

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Terroir :** Sols à dominante argilo-sableuse, exposition dominante Sud, lieux-dits : Montalivet, Le chemin de Sorgues, les Cabanes et Palestor.

**Vinification :** Vendangés en début de matinée, les raisins sont ensuite pressés et les jus sélectionnés passent une nuit en débordage statique. Une partie des Roussanes, soit 10% du total a été élevé en fûts neufs, le reste en cuve inox.

**Assemblage :** Clairette (40%), Bourboulenc (17%), Roussanne (30%), Grenache Blanc (10%), Picpoul blanc (1%), Picardan (1%) et Clairette rose (1%).

---

**Degré : 14 %**

**Potentiel de garde :** Peut se boire jeune sur le fruit mais peu également être conservé une dizaine d'années.

**Température de service :** 8 C à 10 C

**Description brève du produit :**

2017 est un parfait assemblage des deux millésimes précédents. La richesse du 2015 et la fraîcheur du 2016. Enorme ! 18/20 RVF.