

Clos du Mont-Olivet Côtes du Rhône A Séraphin rouge 2015



Prix du produit :

84,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Les Sabon (MONT-OLIVET)

Millésime: 2015

Appellation: Côtes du Rhône (sud)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 14.5/20

Wine Advocate (Parker): 88-90/100

Cépage dominant: grenache

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CLOS DU MONT-OLIVET + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Clos du Mont-Olivet Côtes du Rhône A Séraphin rouge 2015

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) : 14,5/20. *A Seraphin 2015 propose un nez somptueux entre sorbet de myrtille et gelée de fruits noirs. La bouche est dense, les tanins souples et bien mûrs. Du volume, de la chair, une belle colonne vertébrale : on peut donc le boire sur le fruit ou le voir grandir sur dix ans et plus.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, octobre 2016) : 88-90/100. *In addition to the Chateauneuf du Pape, Thierry makes a bevy of terrific Côtes du Rhône. The 2015 Côtes du Rhône A Séraphin comes mostly from sandy soils and is 55% Grenache, 35% Syrah and the rest permitted varieties. It's aged in foudre and stainless steel, and has classic notes of peppery herbs, tapenade, tobacco leaf and darker fruits in its medium plus bodied, nicely concentrated*

and textured style. It has outstanding potential and should evolve nicely.

Fiche technique rédigée par le domaine

Ce vin est né de notre envie de tirer le meilleur parti de notre vignoble de Côtes-du-Rhône. Nous l'avons dédié à notre arrière grand-père. Ainsi est né « A Séraphin ».

MILLÉSIME

2015, UN MILLESIME GENEREUX marqué par plusieurs épisodes de fortes chaleurs et quelques orages arrivés à point nommé, le millésime 2015 peut, d'ores et déjà, être qualifié de généreux dans tous les sens du terme. Généreux en couleur, en structure et en maturité. Les conditions météorologiques favorables ont abouti à ce que la récolte 2015 parvienne à maturité dans de bonnes conditions.

Les rouges 2015 se caractérisent par de belles couleurs sombres, profondes et déjà brillantes. Bien que dominés par les fruits noirs, les arômes demeurent frais, ce qui est un signe de vendanges récoltées à parfaite maturité. Très présents, les tanins, soyeux et à petits grains, sont fins et élégants. Les vins sont très équilibrés, gourmands et fruités.

TERROIR

Notre vignoble de Côtes-du-Rhône est situé au nord de Bollène à la limite entre le Vaucluse et la Drôme Provençale. La Syrah de ce vin est plantée sur le lieu-dit « Montueil », un peu en hauteur, et est entourée d'arbres, conditions idéales pour qu'elle ne soit pas en surmaturité. Nous l'avons assemblée avec le grenache du « Serre de Catin » voisin, complété par un peu de grenache de « La Levade » et une pointe de Carignan.

VINIFICATION

Co-fermentation de la Syrah, du Grenache, élevage en foudres et fûts de plusieurs vins.

ASSEMBLAGE

55% Grenache / 35% Syrah / 10% Carignan

PRODUCTION

11 100 bouteilles

DEGRÉ

15 %

Description brève du produit :

La "cuvée hommage" au fondateur, l'arrière grand père de Thierry Sabon. Un Côtes du Rhône gourmand, sur le fruit, à boire dès maintenant ou à garder encore 10 ans grâce à l'extrême

qualité du millésime 2015.