

Clos du Mont-Olivet Côtes du Rhône blanc sec 2018



Prix du produit :

72,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2018

Appellation: Côtes du Rhône (sud)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 15/20

Cépage dominant: grenache blanc

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Clos du Mont-Olivet Côtes du Rhône blanc sec 2018

La Revue du Vin de France (déc. 2019): 16/20. *Dévoile un joli floral, avec de la pêche blanche, une bouche fruitée, ronde, une finale vive et une légère amertume vive; c'est un vin expressif, bien allongé.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 15/20.

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019): 15/20. *Parfumé, très pur. Bouche pulpeuse, sur le citron confit. Une gourmandise rehaussée en finale par l'ugni blanc. savamment construit. Apogée : 2018-2022.*

Accords mets et vins : sardines et fritures, poissons de rivière, thon, cuisine orientale.

Fiche technique rédigée par le domaine :

MILLÉSIME :

« De belles maturités et de beaux équilibres »

De mémoire de vigneron il faut remonter à plusieurs décennies pour retrouver un début d'année aussi pluvieux. Fort heureusement, septembre aura été épargné par les pluies d'équinoxe, ce qui aura permis aux vigneron de vendanger en toute sérénité, jusqu'à tard dans l'arrière-saison. Issus de raisins présentant un excellent état sanitaire, les vins du millésime 2018 sont caractérisés par des maturités optimales et de très belles longueurs en bouche.

TERROIR :

Parcelles situées sur la commune de Saint Laurent des Arbres sur la rive droite du Rhône sur les lieux-dits "GISSAC", "CAVEYRAC", "LIORGUES" et "MONT CAU". Terroir de sable et d'argile blanche, conférant ainsi finesse et souplesse au vin.

VINIFICATION :

Vendangés en début de matinée, les raisins sont ensuite pressés et les jus sélectionnés passent une nuit en débouillage statique.

Fermentation et élevage : 87 % en cuve inox, 9% en barrique neuve et 4% en barrique de plusieurs vins.

ASSEMBLAGE :

95% Grenache Blanc - 5 % Ugni Blanc

DEGRÉ : 14,5 %.Vol

T° DE SERVICE : 10°C

Description brève du produit :

16/20 RVF. Un Côtes du Rhône blanc issu de la rive droite du Rhône. Terroir de sable et d'argile blanche, conférant ainsi finesse et souplesse au vin pour une dégustation dans sa jeunesse.