

Clos du Mont-Olivet Châteauneuf-du-Pape blanc sec 2018



Prix du produit :

210,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2018

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 18/20

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: clairette

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Clos du Mont-Olivet Châteauneuf-du-Pape blanc sec 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 18/20. *Présente une jolie fraîcheur en 2018. La parfaite gestion de la richesse donne un certain éclat à ce vin fin et épuré.*

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019): 16,5/20. *Bouquet élégant, fleuri, sur le zeste d'agrumes, le raisin frais. bouche pure, longiligne, suave, sans apparat. Beaucoup d'allure. Apogée : 2018-2025.*

Accords mets et vins : cuisine espagnole, saumon, nages de poisson et coquillages, cuisine japonaise, pâte et risottos au poisson ou aux fruits de mer, crustacés.

Robert Parker's Wine Advocate (J. Czerwinski, sept 2019) : 91/100. *Mainly Clairette and Roussanne, but with six varieties in total, the 2018 Chateauneuf du Pape Blanc is classically made and styled. A tiny proportion goes into oak, but this is a full-bodied cornucopia of fruit, with hints of pineapple, melon and tangerine. Plump in the mouth, it's fresh, clean and easy to drink. Drink date 2019-2021.*

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 Châteauneuf-du-Pape du millésime 2018 sont caractérisés par des maturités optimales et de très belles longueurs en bouche.

TERROIR :

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

VINIFICATION :

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

Fermentation et élevage : 88% en cuve inox, 6% en barrique neuve et 6% en barrique de plusieurs vins

ASSEMBLAGE :

40% Clairette - 31% Roussanne - 15% Bourboulenc - 10% Grenache Blanc - 2% Clairette rose - 1% Picpoul - 1% Picardan

DEGRÉ : 14,5 %.Vol

T° DE SERVICE : 15°C

Description brève du produit :

18/20 RVF. Un millésime 2018 caractérisé par des maturités optimales et de très belles longueurs en bouche.
