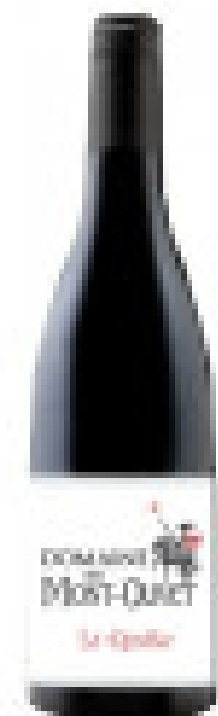


Clos du Mont-Olivet IGP "La Quête" (cinsault) rouge 2018



Prix du produit :

96,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2018

Appellation: IGP Gard

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: La Quête

Cépage dominant: cinsault

Alcool (%/vol.): 15,5

Description du produit :

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

Clos du Mont-Olivet IGP "La Quête" (cinsault) rouge 2018

Fiche Technique rédigée par le domaine :

La Quête c'est d'abord un vin issu du seul cépage Cinsault poussant sur des sables, fermenté en grappes entières par les levures indigènes et élevé en cuve puis en fûts de plusieurs vins durant 14 mois.

La Quête c'est aussi un chemin, éclairé par l'amour du travail bien fait, inscrit dans le temps long ; la recherche d'un frein à l'accélération permanente de notre civilisation.

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

Cette cuvée parcellaire est issue du lieu-dit "Le Plan Sud" à Saint Laurent des Arbres au sol sableux.

VINIFICATION

Nous avons décidé de vinifier ce vin en grappe entières, nos intentions se limitant à un léger sulfitage et quelques remontages.

La fermentation en grappes entières, au cœur même des fruits (fermentation intra-cellulaire), enrichit la gamme d'arôme du vin et augmente sa complexité.

La couleur du vin est peu dense car la rafle agit comme une éponge et absorbe la matière colorante qui se trouve dans les pellicules des fruits.

Fermentation : 100 % en cuve béton et semi-carbonique

Elevage : 6 mois en cuve émail et 8 mois en fûts de plusieurs vins

ASSEMBLAGE : 100% Cinsault de 53 – 57 ans

DEGRÉ : 15.5 %.vol

T° DE SERVICE : 15°C

Description brève du produit :

Un terroir bien précis, un cépage unique, le **cinsault**, qui a le vent en poupe pour les rouges, alors qu'il était souvent réservé aux rosés... Le Clos du Mont-Olivet est bien dans l'air du temps avec cette nouvelle cuvée qui frappe très fort dès son premier millésime, **savoir-faire** de la famille Sabon oblige !