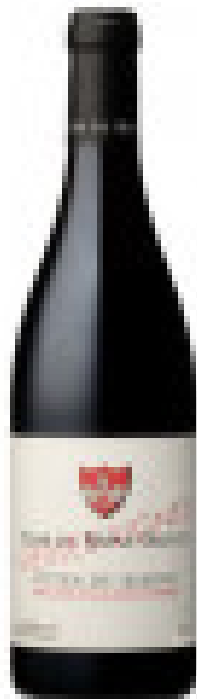


Clos du Mont-Olivet Côtes du Rhône "Vieilles Vignes" rouge 2018



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: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Vieilles Vignes

RVF: 91/100

Cépage dominant: grenache

Alcool (%/vol.): 15

Description du produit :

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

Clos du Mont-Olivet Côtes du Rhône "Vieilles Vignes" rouge 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 91/100. *Gracieux, il regorge d'un fruit typé par le grenache, qui ne bascule pas. La bouche est juste en termes d'extraction.*

Fiche technique rédigée par le domaine

MILLÉSIME :

« De belles maturités et de beaux équilibres »

De mémoire de vignerons 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 vignerons 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 d'Orange sur le lieu-dit « SAINTE CARDILLE » ainsi que sur Saint Laurent des Arbres, rive droite du Rhône sur les lieux-dits « GISSAC » et « LE CLAU ». Terroir de sable fin très riche en grains de quartz, conférant ainsi finesse et souplesse au vin.

VINIFICATION :

Les grappes sont récoltées à la main, avec un tri très sévère afin de ne sélectionner que les meilleures baies. Le choix de la date de la cueillette est essentiel afin d'être le plus précis possible dans les maturités. La vinification est ensuite conduite avec quelques remontages et délestages sans recherche d'une extraction maximale. Jus de presse et jus de goutte sont élevés séparément en cuve béton puis assemblés au bout de quelques mois et logés en cuves, foudres. Le pourcentage des contenants varie en fonction du profil du millésime.

Eraflage partiel de la vendange

Macération : 28 jours

Fermentation : 100 % en cuve béton

Elevage : 55 % en cuve inox, 25% en foudre et 20% en cuve acier

ASSEMBLAGE :

68% Grenache - 12% Syrah – 10% Cinsault – 5% Mourvèdre - 5% Carignan

DEGRÉ : 15 %.vol

T° DE SERVICE : 15°C

Description brève du produit :

91/100 RVF. Un puissant Côtes du Rhône issu de vieilles vignes, élaboré dans les règles de l'art par un des meilleurs domaines de Châteauneuf-du-pape, dans un superbe millésime. 5 ans de garde ne lui font pas peur.