

Clos du Mont-Olivet Côtes du Rhône blanc sec 2019



Prix du produit :

72,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2019

Appellation: Côtes du Rhône (sud)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 90/100

Cépage dominant: grenache blanc

Alcool (%/vol.): 15

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 blanc sec 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 90/100. *Nous sommes séduits par les 2 blancs présentés [ndlr : le côte du Rhône et le Châteauneuf]. Chacun dans son style, ils s'affirment comme des blancs méditerranéens sans esbroufe et loin de la technicité fermentaire. Le côte du Rhône est plus floral et moins sur la puissance.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

MILLÉSIME :

« Un millésime superbe, haut en couleur et de belle facture »

Après les nombreuses pluies qui ont marqué le printemps 2018, le millésime 2019 entérine un retour à la normale de la pluviométrie printanière (96 mm contre 280 mm en 2018). Les mauvais souvenirs des attaques de mildiou de l'an dernier ont incité les vignerons à la plus grande vigilance dès le début de saison. La pression phytosanitaire est cependant restée quasi inexistante. On se souviendra en revanche de la canicule de la fin juin ainsi que de l'été excessivement sec et chaud. Les vendanges ont commencé tôt en saison afin de récolter les cépages précoces avant qu'ils ne soient trop mûrs. Elles se sont déroulées dans la plus grande sérénité. Les pluies du 18 septembre ont induit une augmentation des rendements en jus ainsi qu'un rééquilibrage des moûts. Le parfait état sanitaire des raisins a permis d'élaborer en 2019 des Châteauneuf-du-Pape blancs gras, amples et dotés de 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 : 15 %.Vol

T° DE SERVICE : 10°C

Description brève du produit :

90/100 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.