Clos du Mont-Olivet Côtes du Rhône blanc sec 2020

Prix du produit :

78,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): Les Sabon (MONT-OLIVET)
Millésime: 2020
Appellation: Côtes du Rhône (sud)
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cépage dominant: grenache blanc
Alcool (%/vol.): 14,5

Description du produit :

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

Clos du Mont-Olivet Côtes du Rhône blanc sec 2020

Fiche technique rédigée par le domaine :

MILLÉSIME :
« Un millésime apaisé, tout en rondeur et en équilibre »
Après une année 2019 marquée par un été très sec et des vins massifs et concentrés, le millésime 2020, exceptionnellement précoce, signe le retour de vins plus frais, dotés d'un grand équilibre. Les premières parcelles de blancs sont récoltées dès la troisième semaine d'août et celles de Syrah début septembre. Les vendanges se poursuivent sereinement jusque mi-octobre.

Les raisins, très sains, n’ont nécessité que peu de tri. Les fermentations alcooliques se sont déroulées sans aucuns soucis.
Le millésime 2020 se caractérise par de belles acidités et beaucoup d’élégance pour les vins blancs. Au nez, ils sont marqués par les agrumes et la fraicheur du fruit. La bouche associe intensité aromatique et belle longueur. 2020 est assurément un millésime tout en équilibre, alliant fraicheur et gourmandise. Comme si les cieux avaient voulu nous consoler des turpitudes liées à la crise au Covid 19, le millésime 2020 est le fruit d’une année végétative sereine et d’un développement harmonieux des raisins. C’est donc apaisés que les
vignerons ont pu vendanger et vinifier des vins qui s’avèrent d’ores et déjà éclatants à la dégustation.

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 débourbage statique.
Fermentation et élevage : 92 % en cuve inox, 8% en barrique neuve.

ASSEMBLAGE :
90% Grenache Blanc - 10% Ugni Blanc

DEGRÉ : 14,5 %.Vol

T° DE SERVICE : 10°C

Description brève du produit :

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.