

Clos du Mont-Olivet Côtes du Rhône blanc sec 2021



Prix du produit :

84,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2021

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

Description du produit :

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

Clos du Mont-Olivet Côtes du Rhône blanc sec 2021

Fiche technique rédigée par le domaine :

MILLÉSIME :

« Un millésime à l'ancienne au beau potentiel de vieillissement »

Après un hiver particulièrement doux et un printemps très frais, s'en est suivi un été marqué par quelques épisodes très chauds mais pas caniculaires. Grâce à une belle pluie début août, le processus de maturation des raisins n'aura pas eu à souffrir d'un stress hydrique trop important. Epargné par les attaques de mildiou et peu sensible à l'oïdium le vignoble présentait début septembre un état sanitaire parfait. Les épisodes orageux survenus autour de l'équinoxe

d'automne ont eu pour conséquences de ralentir les vendanges; et dans certains cas de modifier les habitudes de récolte, afin de s'adapter aux exigences d'un millésime régulièrement qualifié de «vigneron». L'effeuillage de certaines parcelles a eu des effets bénéfiques, permettant notamment d'accélérer la maturation des baies tout en préservant leur potentiel qualitatif. Les dernières parcelles ont été récoltées début octobre. Les premières cuves pressées laissent entrevoir des degrés moyens inférieurs à ceux des années précédentes (autour de 14%) et des intensités colorantes relativement élevées (plus de 8). Les belles acidités du millésime laissent entrevoir un beau potentiel de garde pour des vins qui s'apprécieront déjà dans leur prime jeunesse.

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 : 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.