

Clos du Mont-Olivet Châteauneuf-du-Pape rouge 2020 MAGNUM



Prix du produit :

270,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2020

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 94/100

Cépage dominant: grenache

Alcool (%/vol.): 15,5

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Châteauneuf-du-pape Clos du Mont-Olivet rouge 2020 MAGNUM

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 94/100. *Un registre qui dès le départ affiche plus de fraîcheur que le millésime 2019. Une vraie différence sur la définition du fruit, c'est un mur avec bien plus de fringante. Le jus se révèle plein mais pas roboratif. La trame se montre plus étirée avec une sensation plus digeste pour un vin de haut degré.*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

MILLÉSIME

Après une année 2019 marquée par un été très sec et par 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 sont récoltées début septembre pour 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.

Les rouges 2020 présentent des couleurs moins intenses qu'en 2019, mais aussi moins d'alcool, plus de fraîcheur, de pureté de fruit et de finesse tannique. Les Syrah exhalent la mûre, des notes de poivre blanc et de menthol, tandis que les Grenache, apportent des arômes de framboise fraîche, de garrigue ou de gingembre selon le terroir dont ils proviennent. Les rouges 2020 sont d'une élégante souplesse qui les rend particulièrement aptes à être appréciés dans leur jeunesse, sans pour autant altérer leur potentiel de garde. 2020 est assurément un millésime tout en équilibre, alliant fraîcheur et gourmandise..

TERROIR

Les raisins sont issus de Lieux-dits très variés : Montalivet, La Crau, Les Blachières, Coste Froide, Bois Seneseau, Palestor, Bois Dauphin, Pied de Baud, Les Bousquets, Les Parrans, Les Marines. Ils s'étendent pour l'essentiel au nord et à l'est de l'appellation. Les sols sont principalement constitués de colluvions à quartzites, d'argiles marines, de sables, de grès mollassiques et de galets roulés.

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, demi-muids et pièces. Le pourcentage des contenants varie en fonction du profil du millésime.

Macération : 35 jours

Fermentation : 100 % en cuve béton

Elevage : 65% en foudre, 20% en cuve béton, 8% en cuve acier et 7% en barrique ancienne

ASSEMBLAGE

78% Grenache - 11% Syrah - 8% Mourvèdre - 3% Cinsault

T° DE SERVICE : 15°C

Description brève du produit :

94/100 RVF. Un millésime plus frais que le solaire (et voué à un bel avenir) 2019.
