

Clos du Mont-Olivet Châteauneuf-du-Pape blanc sec 2015



Prix du produit :

162,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Millésime: 2015

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 18,5/20

Wine Advocate (Parker): 91/100

Description brève du produit :

Grand millésime 2015, grand domaine, superbe vin, petit prix ! 18,5/20 RVF.

Description du produit :

*En savoir plus sur le **Clos du Mont-Olivet** en général.*

Commentaires sur ce **Châteauneuf-du-pape blanc 2015** signé le **Clos du Mont-Olivet** :

Guide RVF des meilleurs vins de France 2017 : 18,5/20. *Le fougueux Châteauneuf-du-pape blanc sent le sud à plein nez. Il conjugue force et volume.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck - oct. 2016) : 91/100. *The 2015 Châteauneuf du Pape Blanc is a terrific white from this team and it ranks alongside the 2012 as my favorite to date. Made from mostly Clairette, Roussanne and Bourboulenc, with smaller amounts of Grenache Blanc, Picardan and Picpoul, it's a medium-bodied, crisp and fresh effort that has solid intensity and depth in its citrus blossom, spice, pear and floral aromas and flavors. It will drink*

nicely for 4-5 years, and probably keep even longer. Drink 2016-2021.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Millésime : Marqué par plusieurs épisodes de fortes chaleurs et quelques orages arrivés à point nommé, le millésime 2015 à Châteauneuf-du-Pape peut, d'ores et déjà, être qualifié de généreux dans tous les sens du terme. Généreux en structure et en maturité.

Terroir : Sols à dominante argilo-sableuse, exposition dominante Sud, lieux-dits : Montalivet, Le chemin de Sorgues, les Cabanes et Palestor.

Vinification : Vendangés en début de matinée, les raisins sont ensuite pressés et les jus sélectionnés passent une nuit en débordage statique. Une partie des Roussanes, soit 10% du total a été élevé en fûts neufs, le reste en cuve inox.

Assemblage : Clairette (35%), Bourboulenc (20%), Roussanne (30%), Grenache Blanc (13%), Picpoul blanc et Picardan (2%).

Degré : 13,50 %

Production : 9500 bouteilles.

Potentiel de garde : Peut se boire jeune sur le fruit mais peut également être conservé une dizaine d'années.

Température de service : 8 C à 10 C