

Clos du Mont-Olivet Châteauneuf-du-Pape rouge 2013



Prix du produit :

174,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): Les Sabon (MONT-OLIVET)
Millésime: 2013
Appellation: Châteauneuf-du-Pape
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Le Clos
RVF: 17/20
Bettane + Desseauve: 16/20
Cépage dominant: grenache

Description brève du produit :

17/20 RVF. Un millésime friand, à déguster à partir de 2018 mais qui se conservera comme tous les Mont-Olivet, une quinzaine d'années minimum.

Description du produit :

PRESENTATION DU CLOS DU MONT OLIVET

Commentaires sur ce

Châteauneuf-du-pape 2013 signé le Clos du Mont-Olivet :

Guide Bettane + Desseauve 2016 (août 2016) : 16/20, fourchette d'apogée : 2018-2025. Nez

tendre mais précis sur les notes habituelles d'épices douces, de laurier, d'olive noire, corps très équilibré, tannin fin. Style pur et sincère.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016 : 17/20. *Le Châteauneuf du Pape s'impose par une matière à la fois délicate et énergique, et un fruit qui grandira avec l'âge. A l'air, il fait ressortir un doux parfum de vendange entière et une délicate texture qui s'étire en longueur.*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Millésime : Un printemps frais et humide a induit un retard de végétation qu'un mois de juillet très chaud n'est pas parvenu à combler mais un superbe "été indien" a permis de vendanger dans de bonnes conditions. Des syrahs naturellement peu productives et une forte coulure en Grenache ont induit un faible rendement de 22 hl/ha. Le choix de l'itinéraire de récolte, résultant d'une bonne observation du vignoble a été particulièrement important.

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 et grès mollassiques.

Vinification : Les cuves sont remplies par gravité avec un éraflage partiel. Le travail des vins se fait sans chercher une extraction maximale mais privilégie davantage l'élégance et la fraîcheur. Les jus de goutte et de presse sont élevés séparément, principalement en cuves béton où ils réalisent leur fermentation malolactique. Après assemblage l'élevage se poursuit en foudres et en fûts de plusieurs vins.

Assemblage : 80% Grenache, 10% Syrah, 6% Mourvèdre, 4% Cinsault, Counoise, Vaccarèse, Muscardin, Terret noir, Picpoul noir.

Production : 38 000 bouteilles.

Degré : 14,5 %

Température de service : 15 °c

Garde : 15 ans et plus.