

Clos du Mont-Olivet Châteauneuf-du-Pape blanc sec 2017



Prix du produit :

162,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Millésime: 2017

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 18/20

Cépage dominant: clairette

Description du produit :

PRESENTATION DU CLOS DU MONT-OLIVET

Commentaires sur ce

Châteauneuf-du-pape blanc 2017 signé le Clos du Mont-Olivet :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 18/20.

Fiche technique rédigée par le domaine :

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 débouillage statique. Une partie des Roussanes, soit 10% du total a été élevé en fûts neufs, le reste en cuve inox.

Assemblage : Clairette (40%), Bourboulenc (17%), Roussanne (30%), Grenache Blanc (10%), Picpoul blanc (1%), Picardan (1%) et Clairette rose (1%).

Degré : 14 %

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

Température de service : 8 C à 10 C

Description brève du produit :

2017 est un parfait assemblage des deux millésimes précédents. La richesse du 2015 et la fraîcheur du 2016. Enorme ! 18/20 RVF.