

Verticale de Clos du Mont-Olivet Châteauneuf-du-Pape 2007-2017



Prix du produit :

190,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Le Clos

Cépage dominant: grenache

Description brève du produit :

Dégustation verticale d'un grand Châteauneuf-du-Pape (3* RVF), 5 rouges 2007-2014 et un blanc 2017. Incontournable !

Description du produit :

PRESENTATION DU CLOS DU MONT OLIVET

Ce carton est composé uniquement de vins en provenance directe du domaine, comme tous les vins de notre stock.

Il contient :

1 bouteille de Clos du Mont-Olivet rouge 2007

1 bouteille de Clos du Mont-Olivet rouge 2011

1 bouteille de Clos du Mont-Olivet rouge 2012

1 bouteille de Clos du Mont-Olivet rouge 2013

1 bouteille de Clos du Mont-Olivet rouge 2014

1 bouteille de Clos du Mont-Olivet blanc 2017

Commentaires sur le **Châteauneuf-du-pape Clos du Mont-Olivet rouge** :

Le mot du vigneron : *"Cuvée historique du domaine, issue majoritairement de vieilles vignes de grenache à 80%, assemblées avec 10% de syrah, 6% de mourvèdre et 4% de l'ensemble des autres cépages de l'appellation. C'est un Châteauneuf du Pape très "terroir" avec beaucoup de profondeur.*

Les raisins sont issus de lieux-dits très variés qui 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. 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.

Fiche Technique rédigée par le domaine :

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.

Température de service : 15 °c

Garde : 15 ans et plus.