

Clos du Mont-Olivet Châteauneuf-du-Pape rouge 2011



Prix du produit :

210,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): Les Sabon (MONT-OLIVET)
Millésime: 2011
Appellation: Châteauneuf-du-Pape
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
RVF: 17,5/20
Bettane + Desseauve: 17/20
Wine Advocate (Parker): 90/100
Cépage dominant: grenache

Description brève du produit :

17/20 B+D : "Grand vin par son élégance et son exactitude." Sorti des caves du domaine en 2019.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Clos du Mont-Olivet Châteauneuf-du-Pape rouge 2011 :

Guide Bettane + Desseauve 2017 (sept.2016) : 17/20. *Le nez s'est encore développé en deux ans sur des notes de tabac et d'épices, avec un parfait moelleux sans lourdeur. Grand vin par son élégance et son exactitude. Fourchette d'apogée 2018-2026.*

Guide Bettane + Desseauve 2015 (sept.2014) : coup de coeur, 17/20. *Nez délicieux et complexe, entre les épices, l'olive noire (marqueur habituel du cru), le tabac blond. Corps magnifiquement équilibré, tannin raffiné, style exemplaire.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2014 (sept. 2013): 17,5/20. *Une très belle cuvée classique, dense, avec son fruit abondant et généreux, tenu par des tanins solides et puissants qui nécessitent quelques années de garde pour se patiner.*

Robert Parker's Wine Advocate - Jeb Dunnuck (Oct, 2014) :90/100. *The outstanding 2011 Chateauneuf du Pape shows the supple, sweetly fruited nature of the vintage with plenty of kirsch, blackberry, leather, ground pepper and violets aromas and flavors. It's medium-bodied, nicely textured, and will dish out plenty of pleasure over the coming decade or so. Drink date 2014-2024*

Fiche technique rédigée par le domaine :

MILLÉSIME

Année marquée par un superbe « été indien » qui a permis des vendanges dans de très bonnes conditions. Avec un rendement de 32 hL/ha en Châteauneuf-du-Pape on peut considérer cette récolte comme normale en quantité. Le choix de l'itinéraire de récolte, résultant d'une bonne observation du vignoble, a été particulièrement important afin de privilégier une maturité sans excès.

TERRAIN

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, Le Bois de la Ville, Cansaud, Les Gallimardes et Les Serres. Ils s'étendent du nord au sud de l'appellation. Les sols sont principalement constitués de colluvions à quartzites, d'argiles marines, de sables et grès mollassiques..

ASSEMBLAGE

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

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 bétons où ils réalisent leur fermentation malolactique. Après assemblage l'élevage se poursuit en foudres.

T° DE SERVICE : 15°C

POTENTIEL DE GARDE : 15 ans et plus

DEGRÉ : 15 %