Clos du Mont-Olivet Châteauneuf-du-Pape blanc sec 2020

Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): Les Sabon (MONT-OLIVET)
Millésime: 2020
Appellation: Châteauneuf-du-Pape
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
RVF: 95/100
Cépage dominant: clairette
Alcool (%/vol.): 14

Description brève du produit :

95/100 et coup de coeur RVF. Un millésime 2020 tout en équilibre, alliant fraicheur et gourmandise.

Description du produit :

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

Clos du Mont-Olivet Châteauneuf-du-Pape blanc sec 2020

La Revue du Vin de France (nov. 2021), 95/100. *Nuances de fleurs blanches, d'anis et de fenouil sauvage. La bouche se montre juste avec une belle sapidité et de la profondeur. Jolie gestion de la puissance par la fraîcheur.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021) : 95/100, coup de coeur. *Les blancs du domaine sont superbes. Le Châteauneuf-du-Pape nous séduit par sa dimension et sa fraîcheur. Il offre un jus équilibré, ample mais sans dissociation. Cette cuvée met en évidence toute la diversité variétale de l'appellation. Une réussite.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

MILLÉSIME :
« Un millésime apaisé, tout en rondeur et en équilibre »
Après une année 2019 marquée par un été très sec et des vins massifs et concentrés, le millésime 2020, exceptionnellement précoce, signe le retour de vins plus frais, dotés d'un grand équilibre. Les premières parcelles de blancs sont récoltées dès la troisième semaine d'août et celles de Syrah début septembre. Les vendanges se poursuivent sereinement jusque mi-octobre. Les raisins, très sains, n'ont nécessité que peu de tri. Les fermentations alcooliques se sont déroulées sans aucuns soucis.
Le millésime 2020 se caractérise par de belles acidités et beaucoup d'élégance pour les vins blancs. Au nez, ils sont marqués par les agrumes et la fraicheur du fruit. La bouche associe intensité aromatique et belle longueur. 2020 est assurément un millésime tout en équilibre, alliant fraicheur et gourmandise. Comme si les cieux avaient voulu nous consoler des turpitudes liées à la crise au Covid 19, le millésime 2020 est le fruit d'une année végétative sereine et d'un développement harmonieux des raisins. C'est donc apaisés que les
vignerons ont pu vendanger et vinifier des vins qui s'avèrent d'ores et déjà éclatants à la dégustation.

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

VINIFICATION :
Pas d'éraflage. Vendangés en début de matinée, les raisins sont ensuite pressés et les jus sélectionnés passent une nuit en débourbage statique.
Fermentation et élevage : 85% en cuve inox, 11% en barrique neuve et 4% en barrique de plusieurs vins

ASSEMBLAGE :
40% Clairette - 30% Roussanne - 14% Bourboulenc - 10% Grenache Blanc - 2% Clairette rose - 1% Picpoul - 2% Picardan - 1% Grenache Gris

DEGRÉ : 14 %.Vol

T° DE SERVICE : 11°C