

# Clos du Mont-Olivet Lirac blanc sec 2021



Prix du produit :

102,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD  
Vigneron(ne): Les Sabon (MONT-OLIVET)  
Millésime: 2021  
Appellation: Lirac  
Couleur: blanc sec  
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: agriculture raisonnée  
RVF: 90/100  
Cépage dominant: grenache blanc

Description brève du produit :

**90/100** RVF : "Un Lirac qui respire le Sud sans lourdeur de style."

Description du produit :

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

**Clos du Mont-Olivet Lirac blanc sec 2021**

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : **90/100**. Le Lirac qui respire le Sud sans lourdeur de style. Une palette assez fraîche avec de belles notes d'anis et de menthol.

Fiche technique rédigée par le domaine :

**MILLÉSIME :**

« Un millésime à l'ancienne au beau potentiel de vieillissement »

Après un hiver particulièrement doux et un printemps très frais, s'en est suivi un été marqué par quelques épisodes très chauds mais pas caniculaires. Grâce à une belle pluie début août, le processus de maturation des raisins n'aura pas eu à souffrir d'un stress hydrique trop important. Epargné par les attaques de mildiou et peu sensible à l'oïdium le vignoble présentait début septembre un état sanitaire parfait. Les épisodes orageux survenus autour de l'équinoxe d'automne ont eu pour conséquences de ralentir les vendanges; et dans certains cas de modifier les habitudes de récolte, afin de s'adapter aux exigences d'un millésime régulièrement qualifié de «vigneron». L'effeuillage de certaines parcelles a eu des effets bénéfiques, permettant notamment d'accélérer la maturation des baies tout en préservant leur potentiel qualitatif. Les dernières parcelles ont été récoltées début octobre. Les premières cuves pressées laissent entrevoir des degrés moyens inférieurs à ceux des années précédentes (autour de 14%) et des intensités colorantes relativement élevées (plus de 8). Les belles acidités du millésime laissent entrevoir un beau potentiel de garde pour des vins qui s'apprécieront déjà dans leur prime jeunesse.

#### **TERRAIRE :**

Nos vignes sont situées sur les communes de Saint-Laurent-des-Arbres et Saint-Génies-de-Comolas sur la rive droite du Rhône. Les sols sont très riches en sables pliocènes parsemés de galets roulés. Ce terroir confère profondeur et fraîcheur dans les vins.

#### **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 :**

50% Grenache blanc - 30% Clairette – 20% Ugni Blanc

**T° DE SERVICE : 11°C**