Clos du Mont-Olivet Lirac rouge 2020

Prix du produit :

48,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): Les Sabon (MONT-OLIVET)
Millésime: 2020
Appellation: Lirac
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
RVF: 91/100
Cépage dominant: grenache
Alcool (%/vol.): 15,5

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Clos du Mont-Olivet Lirac rouge 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept.2022) : **91/100**. *Une belle dimension aromatique sur les fruits noirs et les épices, c'est un vin bien mûr avec un style plus solaire que Châteauneuf. C'est une bouche plus ample avec un degré et une trame de tanins plus décalée. Cela est bon mais plus rustique que Châteauneuf-du-Pape.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

MILLÉSIME
Après une année 2019 marquée par un été très sec et par 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 sont récoltées début septembre pour 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.
Les rouges 2020 présentent des couleurs moins intenses qu'en 2019, mais aussi moins d'alcool, plus de fraicheur, de pureté de fruit et de finesse tannique. Les Syrah exhalent la mûre, des notes de poivre blanc et de menthol, tandis que les Grenache, apportent des arômes de framboise fraiche, de garrigue ou de gingembre selon le terroir dont ils proviennent. Les rouges 2020 sont d'une élégante souplesse qui les rend particulièrement aptes à être appréciés dans leur jeunesse, sans pour autant altérer leur potentiel de garde. 2020 est assurément un millésime tout en équilibre, alliant fraicheur et gourmandise.

TERROIR
Nos vignes sont situées sur les communes de Saint-Laurent-des-Arbres et Saint-Génies-de-Comolas sur la rive droite du Rhône. Pas moins de 12 parcelles réparties sur les lieux-dits « Les Cosses », « Les Thez », « Liorgues », « Lacoste » et « Caveyrac ». Les sols sont très riches en sables pliocènes avec sur certaines parcelles la présence de silice rouge mêlée à quelques galets épars, vestiges de l'époque Urgonnienne. Ce terroir confère profondeur et fraîcheur dans les vins.

VINIFICATION
Les grappes sont récoltées à la main, avec un tri très sévère afin de ne sélectionner que les meilleures baies. Le choix de la date de la cueillette est essentiel afin d'être le plus précis possible dans les maturités. La vinification est ensuite conduite avec quelques remontages et délestages sans recherche d'une extraction maximale. Jus de presse et jus de goutte sont élevés séparément en cuve béton puis assemblés au bout de quelques mois et logés en cuves, foudres, demi-muids et pièces. Le pourcentage des contenants varie en fonction du profil du millésime.
Fermentation : 100 % en cuve béton
Elevage : 45% en foudre, 40% en cuve béton, 13% en cuve acier et 2% en barrique de plusieurs vins

ASSEMBLAGE
65% Grenache noir - 15% Syrah – 15% Mourvèdre – 5% Cinsault

T° DE SERVICE : 15°C

Description brève du produit :

91/100 RVF. Lirac, "l'*autre Châteauneuf*" disent certains. Les sols, très riches en sables pliocènes avec sur certaines parcelles la présence de silice rouge mêlée à quelques galets épars, lui confèrent profondeur et fraîcheur. Un grand vin à garder quelques temps pour plus de complexité.