

Clos du Mont-Olivet Côtes du Rhône "Vieilles Vignes" rouge 2021



Prix du produit :

78,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2021

Appellation: Côtes du Rhône (sud)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Vieilles Vignes

RVF: 91/100

Cépage dominant: grenache

Alcool (%/vol.): 14

Description brève du produit :

91/100 RVF. Un Côtes du Rhône très séduisant issu de vieilles vignes, élaboré dans les règles de l'art par un des meilleurs domaines de Châteauneuf-du-Pape. 5 ans de garde ne lui font pas peur, mais nous conseillons de les déguster avant les plus costauds 2020.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Clos du Mont-Olivet Côtes du Rhône "Vieilles Vignes" rouge 2021 :

Commentaires sur ce

Châteauneuf-du-pape Clos du Mont-Olivet rouge 2021 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : 91/100. *"Il sera à boire avant les 2020. Sa trame plus accessible et sa puissance modérée en font un vin plus sapide."*

Fiche technique rédigée par le domaine

MILLÉSIME :

« Un millésime de Vigneron »

Au sortir de l'été 2021 le millésime s'annonçait comme tardif, conséquence d'un cycle végétatif assez long (en raison notamment des nuits d'été qui sont restées fraîches) et hétérogène en rendement entre les parcelles touchées

par le gel et les autres. 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 chantiers de vendanges; et dans certains cas de modifier nos 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 belles acidités du millésime laissent entrevoir un beau potentiel de garde pour des vins qui s'apprécieront déjà dans leur prime jeunesse.

TERROIR :

Parcelles situées sur la commune d'Orange sur le lieu-dit « SAINTE CARDILLE » ainsi que sur Saint Laurent des Arbres, rive droite du Rhône sur les lieux-dits « GISSAC » et « LE CLAU ». Terroir de sable fin très riche en grains de quartz, conférant ainsi finesse et souplesse au vin.

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. Le pourcentage des contenants varie en fonction du profil du millésime.

Eraflage partiel de la vendange

Macération : 28 jours

Fermentation : 100 % en cuve béton

Elevage : 66% en cuve béton, 22% en foudre et 12% en fûts.

ASSEMBLAGE :

65% Grenache - 15% Syrah – 5% Cinsault – 10% Mourvèdre - 5% Carignan

T° DE SERVICE : 15°C
