

Clos du Mont-Olivet IGP "à Rebours" (merlot+syrah) rouge 2021



 CLOS DU MONT-OLIVET

Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): Les Sabon (MONT-OLIVET)
Millésime: 2021
Appellation: IGP Gard
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: à Rebours
Cépage dominant: syrah
Alcool (%/vol.): 14

Description brève du produit :

le friand millésime 2021 voit la naissance d'une nouvelle cuvée éphémère expliquée par les vignerons : *Lors de la dernière campagne de vendanges, nous avons pris le risque de faire patienter les syrahs, que nous aurions pu cueillir, pour attendre la maturité optimale de nos Merlots... Un pari initialement risqué mais comme le millésime 2021 est surprenant, il nous offre son lot de belles surprises...*

Description du produit :

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

Clos du Mont-Olivet IGP "à Rebours" (merlot+syrah) rouge 2021

Fiche Technique rédigée par le domaine :

L'assemblage à parts égales de **Merlot**, cépage souvent boudé par l'amateur depuis le film Sideways pour son côté "trop international", et de **Syrah**, désormais jugée inadaptée au vignoble sudiste, cette cuvée se veut un contre-pied à l'air du temps et un plaidoyer pour la nuance.

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

Cette cuvée parcellaire est issue du lieu-dit « La Fressinède » à Saint Laurent des Arbres au sol très sableux.

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 demi-muids et en fûts. Le pourcentage des contenants varie en fonction du profil du millésime.

Fermentation : 100 % en cuve béton

Elevage : 60% en demi-muid et 40% en fût

ASSEMBLAGE

50% Merlot – 50% Syrah

T° DE SERVICE : 15°C