Clos du Mont-Olivet IGP "La Quête" (cinsault) rouge 2019 (3 bouteilles)

Prix du produit :

46,50 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): Les Sabon (MONT-OLIVET)
Millésime: 2019
Appellation: IGP Gard
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: La Quête
Cépage dominant: cinsault
Alcool (%/vol.): 15,5

Description du produit :

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

Clos du Mont-Olivet IGP "La Quête" (cinsault) rouge 2019

Fiche Technique rédigée par le domaine :

La Quête c'est d'abord un vin issu du seul cépage Cinsault poussant sur des sables, fermenté en grappes entières par les levures indigènes et élevé en cuve puis en fûts de plusieurs vins durant 14 mois.
La Quête c'est aussi un chemin, éclairé par l'amour du travail bien fait, inscrit dans le temps long ; la recherche d'un frein à l'accélération permanente de notre civilisation.

Il arrive parfois que le vigneron « sorte » de son appellation, au cahier des charges trop restrictif, pour laisser s'exprimer un cépage ou un sol particuliers. C'est le cas pour cette cuvée qui met

en avant des Cinsaults, âgés de 45 à 60 ans, issus d’un terroir de sable.

MILLÉSIME
"De belles maturités et de beaux équilibres"
De mémoire de vignerons il faut remonter à plusieurs décennies pour retrouver un début d’année aussi pluvieux. Fort heureusement, septembre aura été épargné par les pluies d’équinoxe, ce qui aura permis aux vignerons de vendanger en toute sérénité, jusqu’à tard dans l’arrière-saison. Issus de raisins présentant un excellent état sanitaire, les vins du millésime 2018 sont caractérisés par des maturités optimales et de très belles longueurs en bouche.

TERROIR
Cette cuvée parcellaire est issue du lieu-dit "Le Plan Sud" à Saint Laurent des Arbres au sol sableux.

VINIFICATION
Nous avons décidé de vinifier ce vin en grappe entières, nos intentions se limitant à un léger sulfitage et quelques remontages.
La fermentation en grappes entières, au cœur même des fruits (fermentation intra-cellulaire), enrichit la gamme d’arôme du vin et augmente sa complexité.
La couleur du vin est peu dense car la rafle agit comme une éponge et absorbe la matière colorante qui se trouve dans les pellicules des fruits.
Fermentation : 100 % en cuve béton et semi-carbonique
Elevage : 6 mois en cuve émail et 8 mois en fûts de plusieurs vins

ASSEMBLAGE : Assemblage de 85% de Cinsault (45 à 60 ans) et 15% de Grenache.

DEGRÉ : 15.5 %.vol

T° DE SERVICE : 15°C

Description brève du produit :

Un terroir bien précis (sable), un cépage majoritaire à 85%, du vieux **cinsault**, qui a le vent en poupe pour les rouges, alors qu'il était souvent réservé aux rosés... Le Clos du Mont-Olivet est bien dans l'air du temps avec cette nouvelle cuvée fruitée qui a rencontré un franc succès dès son premier millésime (2018), **savoir-faire** de la famille Sabon oblige !