

Clos du Mont-Olivet Châteauneuf-du-Pape "Compagnons Inconnus" rouge 2019 (3 bouteilles)

Prix du produit :

129,00 €



caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): Les Sabon (MONT-OLIVET)
Millésime: 2019
Appellation: Châteauneuf-du-Pape
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Compagnons Inconnus
Cépage dominant: mourvèdre
Alcool (%/vol.): 15,5

Description brève du produit :

Les "Compagnons Inconnus", c'est la spécificité de l'appellation Châteauneuf-du-Pape ! Ces 13 cépages dont on ne connaît que les 3 ou 4 principaux. Voici un assemblage unique et très original de Mourvèdre, Vaccarèse, Counoise, Muscardin, Terret Noir, Picpoul Noir, Cinsault et Grenache Noir. Une cuvée de grande garde pour amateurs éclairés et savante comparaison aux plus classiques Grenache-Syrah-Mourvèdre de l'AOP (trio ultra majoritaire).

Description du produit :

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

Clos du Mont-Olivet Châteauneuf-du-Pape "Compagnons Inconnus" rouge 2019

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Fortement minoritaires dans le vignoble, les cépages que l'on dit modestes n'en font pas moins partie de notre histoire et de notre imaginaire. S'exprimant le plus souvent «Sotto Voce», le millésime 2019 leur donne l'occasion de le faire à plus haute voix au travers de ce vin dont ils assurent l'originalité.

MILLÉSIME

« Un millésime superbe, haut en couleur et de belle facture »

2019 peut être considéré, à juste titre, comme une année chaude et sèche, marquée par un pic de chaleur fin juin, avec une température maximale dépassant les 44°C. Malgré ces conditions parfois extrêmes, la plupart de nos parcelles se sont bien comportées. Côté grappes, peu de coulure pour le Grenache Noir, cépage sensible à ce phénomène, et de manière générale, des baies concentrées et de petite taille avec un état sanitaire parfait.

TERRAIN

Les raisins de deux parcelles composent cette cuvée, l'une située à Montalivet, à dominante sablo-argileuse, l'autre située sur le plateau de Pied de Bau, au sol sablo-limoneux, couvert de galets roulés.

VINIFICATION

Récoltés le 30 septembre, les raisins ont co-fermenté en grappes entières en cuve béton durant 21 jours. Puis, le jus de goutte et presse ont été assemblés.

L'élevage a débuté en jarre en grés durant 6 mois pour se poursuivre 7 mois en demi-muids de deux vins.

ASSEMBLAGE

32% Mourvèdre, 25% Vaccarèse, 9% Counoise, 9% Muscardin, 9% Terret Noir, 9% Picpoul Noir, 4% Cinsault, 3% Grenache Noir.

DEGRÉ : 15,5 %.Vol

T° DE SERVICE : 15°C