

Clos du Mont-Olivet Côtes du Rhône "Vieilles Vignes" rouge 2022



 CLOS DU MONT-OLIVET

Prix du produit :

84,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2022

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

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 !

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 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **91/100.** *Le Côtes du Rhône Vieilles Vignes est puissant et riche.*

Fiche technique rédigée par le domaine

MILLÉSIME :

« Un millésime fin et vibrant »

La saison végétative 2022 a débuté par un printemps relativement doux occasionnant très tôt le débourrement.

S'en suit un été précoce, aride et chaud et des températures en permanence au-dessus des normales de saison. Les précipitations orageuses du 16 août, bien que bénéfiques dans le Gard, ont causé de la grêle et des blessures de grappe dans le Vaucluse.

Fort heureusement, le Mistral sauve l'état sanitaire de la vigne nous permettant de vendanger dans de bonnes conditions dès le 7 septembre.

Ces conditions climatiques assez extrêmes nous rappellent aisément le millésime 2019.

Possédant les mêmes atouts en termes de garde, le millésime 2022 séduit par son fruit, son équilibre et ses tanins soyeux.

TERRAISSEMENT :

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 : 52% en cuve béton, 37% en foudre et 11% en fûts.

ASSEMBLAGE :

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

T° DE SERVICE : 15°C