

Clos du Mont-Olivet Lirac rouge 2022




CLOS DU MONT-OLIVET

Prix du produit :

96,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): Les Sabon (MONT-OLIVET)
Millésime: 2022
Appellation: Lirac
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
RVF: 90/100
Cépage dominant: grenache

Description brève du produit :

Lirac, "l'autre Châteauneuf" disent certains. Les sols, très riches en sables pliocènes avec, sur certaines parcelles, la présence de silice rouge mêlée à quelques galets épars, lui confèrent profondeur et fraîcheur. Un grand vin à garder quelques temps pour plus de complexité. **90/100 RVF**

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Clos du Mont-Olivet Lirac rouge 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **90/100**.

Fiche technique rédigée par le domaine :

MILLÉSIME

« Un millésime fin et vibrant »

Jolis rendements et belle qualité des vins caractérisent le millésime 2022 dans le Gard.

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

L'été précoce, aride et chaud qui a suivi a entraîné des températures en permanence au-dessus des normales de saison. Les précipitations orageuses du 16 août dans le Gard suivies du souffle du Mistral ont permis de ramasser le raisin à bonne maturité à partir du 9 septembre.

Le millésime 2022 est considéré parmi les meilleurs de la dernière décennie.

Dotés de tanins extrêmement fins et soyeux, le Lirac 2022 séduit par sa finesse, son équilibre et son beau potentiel de garde.

TERRAIRE

Nos vignes sont situées sur les communes de Saint-Laurent-des-Arbres et Saint-Génies-de-Comolas sur la rive droite du Rhône. Pas moins de 12 parcelles réparties sur les lieux-dits « Les Cosses », « Les Thez », « Liorgues », « Lacoste » et « Caveyrac ». Les sols sont très riches en sables pliocènes avec sur certaines parcelles la présence de silice rouge mêlée à quelques galets épars, vestiges de l'époque Urgonnienne. Ce terroir confère profondeur et fraîcheur dans les vins.

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

Fermentation : 100 % en cuve béton

Elevage : 57% en cuve, 28% en foudre, 12% en fûts et 3% en demi-muids.

ASSEMBLAGE

65% Grenache noir - 15% Syrah – 15% Mourvèdre – 5% Cinsault

T° DE SERVICE : 15°C