

Clos du Mont-Olivet Côtes du Rhône blanc sec 2023



Prix du produit :

84,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2023

Appellation: Côtes du Rhône (sud)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 89/100

Cépage dominant: grenache blanc

Description brève du produit :

Un Côtes du Rhône blanc issu de la rive droite du Rhône. Terroir de sable et d'argile blanche, conférant ainsi finesse et souplesse au vin pour une dégustation dans sa jeunesse.

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 blanc sec 2023

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **89/100.** *Les blancs sont épanouis et assument leur richesse, à commencer par le côtes-du-rhône, au bouquet sudiste, à la bouche ample et large. Un vin consistant qui doit être servi à table.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

MILLÉSIME :

« Un millésime aux finales longues et salines »

Une très faible pluviométrie hivernale, de belles précipitations en mai et en juin puis un été sec et chaud ont permis de produire un millésime aux rendements généreux.

La pluie fine et régulière du printemps a été suivie par un été avec de belles températures qui n'ont pas excédé les normales de saison et grâce au Mistral protecteur, le vignoble a bénéficié d'un bon état sanitaire (dans un contexte national affecté par le mildiou).

Les raisins ont été récoltés du 1er au 30 septembre à des maturités idéales.

Les vins produits sont équilibrés, ronds, riches et complexes.

TERRAIN :

Parcelles situées sur la commune de Saint Laurent des Arbres sur la rive droite du Rhône sur les lieux-dits "GISSAC", et "LES THEZ". Terroir de sable et d'argile blanche, conférant ainsi finesse et souplesse au vin.

VINIFICATION :

Vendangés en début de matinée, les raisins sont ensuite pressés et les jus sélectionnés passent une nuit en débourbage statique.

Vinification et élevage : 94% en cuve inox et 6% en œuf en grès

ASSEMBLAGE :

70% Grenache Blanc - 20% Clairette – 10% Ugni Blanc

T° DE SERVICE : 11°C