

# Clos du Mont-Olivet Châteauneuf-du-Pape blanc sec 2023



Prix du produit :

**240,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2023

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 94/100

Wine Advocate (Parker): 93/100

Cépage dominant: clairette

**Description brève du produit :**

**94/100 RVF.** Ce sont les auteurs de ce grand Châteauneuf qui en parlent le mieux : *"2023 est la signature d'un grand millésime avec ce Châteauneuf-du-Pape blanc complexe, rond et équilibré."*

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce :

Clos du Mont-Olivet Châteauneuf-du-Pape blanc sec 2023

---

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025** (août 2024) : **94/100**. *Le Châteauneuf-du-Pape est le plus harmonieux, conjuguant une ossature puissante et une belle identité minérale qui lui confère de la profondeur.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Yohan Castaing, sept. 2024) : **93/100**. *A blend of 40% Clairette, 30% Roussanne, 14% Bourboulenc, 10% Grenache Blanc, 2% Picardan, 2% Clairette Rose and 1% of each Grenache Gris and Picpoul, the 2023 Chateauneuf du Pape Blanc exhales a vibrant, aromatic bouquet of lemon oil, spring flowers, honeysuckle, pear, white peach and spices. Medium to full-bodied, perfectly balanced and fleshy, it's enveloping with bright acids and a long, delicate, mouthwatering finish enhanced by menthol notes. Matured in stainless steel (88%) and new barrels (12%) for seven months, the new oak is barely noticeable. It was derived from vines planted on six plots, all sharing the safres soil type. This is a great effort. DRINK DATE 2025-2035*

#### **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 ponctuée par un petit épisode de grêle un soir de juin, ce qui n'a néanmoins pas trop affecté le vignoble qui produira une belle récolte.

L'été s'est poursuivi 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 précipitations à la fin de l'été ont été satisfaisantes à Châteauneuf-du-Pape et les raisins ont pu être ramassés à bonne maturité du 30 août au 6 septembre.

2023 est la signature d'un grand millésime avec ce Châteauneuf-du-Pape blanc complexe, rond et équilibré.

##### **TERROIR :**

Sols à dominante argilo-sableuse, sur les lieux-dits : Montalivet, Le chemin de Sorgues, les Cabanes et Palestor.

##### **VINIFICATION :**

Pas d'éraflage. Vendangés en début de matinée, les raisins sont ensuite pressés et les jus sélectionnés passent une nuit en débordage statique.

Vinification et élevage : 84% en cuve inox, 11% en fûts neufs et de un vin, 5% en fût de 400 litres

##### **ASSEMBLAGE :**

40% Clairette - 30% Roussanne - 14% Bourboulenc - 10% Grenache Blanc - 2% Clairette rose - 1% Picpoul - 2% Picardan - 1% Grenache Gris

**T° DE SERVICE : 11°C**

---

