

Clos du Mont-Olivet IGP "La Quête" (cinsault) rouge 2023



Prix du produit :

84,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2023

Appellation: IGP Gard

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: La Quête

Cépage dominant: cinsault

Alcool (%/vol.): 15

Description brève du produit :

Un terroir bien précis (sable), un cépage unique, du vieux **cinsault à 100%**, qui a le vent en poupe pour les rouges, alors qu'il était souvent réservé aux rosés... Le Clos du Mont-Olivet est bien dans l'air du temps avec cette nouvelle cuvée fruitée qui a rencontré un franc succès dès son premier millésime (2018), **savoir-faire** de la famille Sabon oblige !

Description du produit :

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

Clos du Mont-Olivet IGP "La Quête" (cinsault) rouge 2023

Fiche Technique rédigée par le domaine :

La Quête c'est d'abord un vin issu du seul cépage Cinsault poussant sur des sables, fermenté en grappes entières par les levures indigènes et élevé en cuve puis en fûts de plusieurs vins durant 14 mois.

La Quête c'est aussi un chemin, éclairé par l'amour du travail bien fait, inscrit dans le temps long ; la recherche d'un frein à l'accélération permanente de notre civilisation.

Il arrive parfois que le vigneron « sorte » de son appellation, au cahier des charges trop restrictif, pour laisser s'exprimer un cépage ou un sol particuliers. C'est le cas pour cette cuvée qui met en avant des Cinsaults, âgés de 45 à 60 ans, issus d'un terroir de sable.

MILLÉSIME

« Un millésime aux finales longues et salines »

Bien que le mois d'août ait vu les températures dépasser quelquefois les 40°C et l'année classée comme la plus chaude jamais enregistrée à l'échelle mondiale, la pluviométrie fut satisfaisante avec de belles précipitations en mai et juin puis une pluie bienfaitrice le 27 août. Pas d'épisode de gel ni de coulure à déplorer. La récolte fût belle en quantité et le Mistral a permis de maintenir les raisins dans un état sanitaire parfait.

Les vendanges se sont déroulées le 4 octobre.

TERROIR

Cette cuvée parcellaire est issue du lieu-dit "Le Plan Sud" à Saint Laurent des Arbres au sol sableux.

VINIFICATION

Vendange entière. Après une fermentation de 15 jours, les jus de goutte et de presse ont été assemblés et logés quelques mois en cuve béton puis dans un second temps, en jarre en grès (60%) et en fûts de plusieurs vins (40%).

T° DE SERVICE : 15°C