

# Clos du Mont-Olivet Côtes du Rhône "Vieilles Vignes" rouge 2023



  
CLOS DU MONT-OLIVET

**Prix du produit :**

**78,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2023

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

Alcool (%/vol.): 14,5

**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. excellent millésime 2023, déjà bon à déguster. 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 2023

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026** (sept 2025) : **91/100**. *Véritable boule de fruit concentré, le côtes-du-rhône Vieilles Vignes offre des tanins enrobés par le fruit, qui nécessiteront du temps pour se détendre.*

### **Fiche technique rédigée par le domaine**

#### **MILLÉSIME :**

« Un millésime aux finales longues et salines »

Bien que le mois d'août a 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 bienfaisante le 27 août.

Pas d'épisode de gel ni de coulure à déplorer. La récolte fut belle en quantité et le Mistral a permis de maintenir les raisins dans un état sanitaire parfait.

Les vendanges ont débuté le 30 août et se sont terminées le 16 octobre.

#### **TERROIR :**

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**