

# Clos du Mont-Olivet Côtes du Rhône "Vieilles Vignes" rouge 2024



Prix du produit :

**78,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2024

Appellation: Côtes du Rhône (sud)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cépage dominant: grenache

Alcool (%/vol.): 14

**Description brève du produit :**

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**

**Clos du Mont-Olivet Côtes du Rhône "Vieilles Vignes" rouge 2024**

**Fiche technique rédigée par le domaine**

---

**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**