

Clos du Mont-Olivet Châteauneuf-du-Pape blanc sec 2019



Prix du produit :

32,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2019

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 93/100

Bettane + Desseauve: 16/20

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: clairette

Alcool (%/vol.): 14,5

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Clos du Mont-Olivet Châteauneuf-du-Pape blanc sec 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 93/100. *Nous sommes séduits par les 2 blancs présentés [ndlr : le côte du Rhône et le Châteauneuf]. Chacun dans son style, ils s'affirment comme des blancs méditerranéens sans esbroufe et loin de la technicité fermentaire. Le Châteauneuf libère une belle générosité mais sans aucune lourdeur de style.*

Guide Bettane + Desseauve 2021 (déc. 2021) : 16/20. *Panier de fruits généreux et frais qui se déploie harmonieusement en bouche dans un écrin velouté et généreux. Vin tactile et longiligne.*

très beau.

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, sept. 2020) : 92/100. *Marked on the nose by scents of crushed stones, peppery spice and honeyed pineapple, the 2019 Chateauneuf du Pape Blanc is a broad, generous example of the appellation's white wines. Full-bodied and nearly creamy in texture, it adds hints of underripe peach, ripe pear and lime on the mouth-coating finish.* Drink date 2020-2023.

Fiche technique rédigée par le domaine :

MILLÉSIME :

« Un millésime superbe, haut en couleur et de belle facture »

Après les nombreuses pluies qui ont marqué le printemps 2018, le millésime 2019 entérine un retour à la normale de la pluviométrie printanière (96 mm contre 280 mm en 2018). Les mauvais souvenirs des attaques de mildiou de l'an dernier ont incité les vignerons à la plus grande vigilance dès le début de saison. La pression phytosanitaire est cependant restée quasi inexistante. On se souviendra en revanche de la canicule de la fin juin ainsi que de l'été excessivement sec et chaud. Les vendanges ont commencé tôt en saison afin de récolter les cépages précoces avant qu'ils ne soient trop mûrs. Elles se sont déroulées dans la plus grande sérénité. Les pluies du 18 septembre ont induit une augmentation des rendements en jus ainsi qu'un rééquilibrage des moûts. Le parfait état sanitaire des raisins a permis d'élaborer en 2019 des Châteauneuf-du-Pape blancs gras, amples et dotés de belles longueurs en bouche.

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 débourage statique.

Fermentation et élevage : 88% en cuve inox, 6% en barrique neuve et 6% en barrique de plusieurs vins

ASSEMBLAGE :

40% Clairette - 31% Roussanne - 15% Bourboulenc - 10% Grenache Blanc - 2% Clairette rose - 1% Picpoul - 1% Picardan

DEGRÉ : 14,5 %.Vol

T° DE SERVICE : 11°C

Description brève du produit :

93/100 RVF.

Le parfait état sanitaire des raisins a permis d'élaborer en 2019 des Châteauneuf-du-Pape blancs gras, amples et dotés de belles longueurs en bouche.