

Clos du Mont-Olivet Châteauneuf-du-Pape rouge 2019



Prix du produit :

35,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2019

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 92/100

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: grenache

Alcool (%/vol.): 16

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Châteauneuf-du-pape Clos du Mont-Olivet rouge 2019

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, mai 2022): **92/100**. *Much like the 2018 version, the 2019 Chateauneuf du Pape is a plushly textured, easy-drinking wine. Hints of garrigue and briary notes accent red raspberries on the nose, while the full-bodied palate is silky and expansive, easing into a lengthy finish. It's 78% Grenache, 11% Syrah, 8% Mourvèdre and 3% Cinsault, aged mostly in foudre and tank. (drink date: 2022-2032)*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021) : 92/100. *Le millésime 2019 ne*

passera pas inaperçu, l'année solaire servira les vins. Le Châteauneuf-du-Pape nous séduit par sa dimension et sa fraîcheur, il offre un jus équilibré, ample mais sans dissociation. Cette cuvée met en évidence toute la diversité variétale de l'appellation. Une réussite.

Fiche Technique rédigée par le domaine :

MILLÉSIME

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

2019 peut être considéré, à juste titre, comme une année chaude et sèche, marquée par un pic de chaleur fin juin, avec une température maximale dépassant les 44°C. Malgré ces conditions parfois extrêmes, la plupart de nos parcelles se sont bien comportées. Côté grappes, peu de coulure pour le Grenache Noir, cépage sensible à ce phénomène, et de manière générale, des baies concentrées et de petite taille avec un état sanitaire parfait.

TERROIR

Les raisins sont issus de Lieux-dits très variés : Montalivet, La Crau, Les Blachières, Coste Froide, Bois Seneseau, Palestor, Bois Dauphin, Pied de Baud, Les Bousquets, Les Parrans, Les Marines. Ils s'étendent pour l'essentiel au nord et à l'est de l'appellation. Les sols sont principalement constitués de colluvions à quartzites, d'argiles marines, de sables, de grès mollassiques et de galets roulés.

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, demi-muids et pièces. Le pourcentage des contenants varie en fonction du profil du millésime.

Macération : 35 jours

Fermentation : 100 % en cuve béton

Elevage : 65% en foudre, 20% en cuve béton, 8% en cuve acier et 7% en barrique ancienne

ASSEMBLAGE

78% Grenache - 11% Syrah - 8% Mourvèdre - 3% Cinsault

DEGRÉ : 16 %.Vol

T° DE SERVICE : 15°C

Description brève du produit :

92/100 (Czerwinski/Parker, mai 2022). « Un millésime superbe, haut en couleur et de belle facture »