

Clos du Mont-Olivet Côtes du Rhône "Vieilles Vignes" rouge 2020



Prix du produit :

13,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2020

Appellation: Côtes du Rhône (sud)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Vieilles Vignes

RVF: 92/100

Bettane + Desseauve: 93/100

Cépage dominant: grenache

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 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept.2022) : **92/100**. *Une palette qui se livre sur un fruit libéré, sur le fruit noir et les épices. Le nez est sudiste mais garde une belle fraîcheur. La bouche se montre cossue avec une matière ample et un degré imposant mais sans déséquilibre. L'ensemble est sérieux avec une belle allonge. Apogée : 2023-2028.*

Fiche technique rédigée par le domaine

MILLÉSIME :

Après une année 2019 marquée par un été très sec et par des vins massifs et concentrés, le millésime 2020, exceptionnellement précoce, signe le retour de vins plus frais, dotés d'un grand équilibre.

Les premières parcelles sont récoltées début septembre pour se poursuivent sereinement jusque mi-octobre. Les raisins, très sains, n'ont nécessité que peu de tri. Les fermentations alcooliques se sont déroulées sans aucuns soucis.

Les rouges 2020 présentent des couleurs moins intenses qu'en 2019, mais aussi moins d'alcool, plus de fraîcheur, de pureté de fruit et de finesse tannique. Les Syrah exhalent la mûre, des notes de poivre blanc et de menthol, tandis que les Grenache, apportent des arômes de framboise fraîche, de garrigue ou de gingembre selon le terroir dont ils proviennent. Les rouges 2020 sont d'une élégante souplesse qui les rend particulièrement aptes à être appréciés dans leur jeunesse, sans pour autant altérer leur potentiel de garde. 2020 est assurément un millésime tout en équilibre, alliant fraîcheur et gourmandise..

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 : 75% en cuve béton, 15% en foudre, 5% en cuve acier et 5% en barrique de plusieurs vins.

ASSEMBLAGE :

65% Grenache - 15% Syrah – 5% Cinsault – 10% Mourvèdre - 5% Carignan

T° DE SERVICE : 15°C

Description brève du produit :

93/100 B+D et **92/100 RVF**. Un puissant Côtes du Rhône issu de vieilles vignes, dans un millésime chaud et concentré, élaboré dans les règles de l'art par un des meilleurs domaines de

Châteauneuf-du-Pape. 7 ans de garde ne lui font pas peur, et si vous avez une bonne cave, oubliez-les en préférant déguster les 2021 (sortis en 2023), plus agréables dans leur jeunesse car issus d'un millésime plus frais.