

CHATEAUNEUF-DU-PAPE Rouge Clos du Mont-Olivet 'Clos du Mont-Olivet'

Het wijndomein 'Clos du Mont-Olivet' is gelegen in het centrum van Châteauneuf-du-Pape. Alles ademt hier nog de sfeer uit van lang vervlogen tijden. Nochtans is de huidige leiding van het domein in handen van de jongere generatie. Céline en Thierry Sabon zijn de opvolgers van een ware dynastie Sabons. Hun overgrootvader was bij de vroege pioniers die hun eigen wijn bottelden. De bedachtzame Thierry Sabon (die stage gelopen heeft in Zuid-Afrika en Australië) is constant bezig met het trachten te verbeteren van de werkwijzen op dit gerenommeerd domein. De wijngaarden zijn gelegen ten Noorden van de stad 'Bollène' op de grens van de departementen 'Vaucluse' en 'Drôme'. De bodem is hier ijzerhoudend en er worden regelmatig fossielen gevonden. Deze 'Clos du Mont-Olivet' is afkomstig van wel 15 verschillende stukjes wijngaard in Châteauneuf-du-Pape met elk hun specifieke eigenschappen en bodemsamenstellingen! Gemaakt van 80% Grenache, 10% Syrah, 6% Mourvèdre en nog 4% van 6 andere druiven, van variatie gesproken. Dit is een donkerkleurige Châteauneuf met een typisch Provençaalse kruidigheid in de neus en veel zwart fruit. Zijn zuivere smaak heeft voldoende zuren om het geheel lekker fris en levendig te houden, absoluut niet plomp of zwaar. Hij is stevig maar absoluut niet agressief. Drink deze klassieke Châteauneuf tussen zijn derde en vijftiende jaar of zelfs nog enkele jaren later op 16 à 17 graden. Een fantastische wijn!

Artikelnummer:	875J
Land:	Frankrijk
Regio:	Côtes-du-Rhône
Appelatie:	AC Châteauneuf-du-Pape
Druivensoort:	Syrah Grenache Mourvèdre
Alcohol:	15%
Rijping op vaten:	+ 18 maand

CHATEAUNEUF-DU-PAPE Clos du Mont-Olivet 'Clos du Mont-Olivet

Le domaine du Clos du Mont-Olivet est situé au centre du village de Châteauneuf-du-pape. Ce domaine respire encore l'atmosphère des temps passés. Pourtant, la direction du domaine est aux mains de la jeune génération. Céline et Thierry Sabon sont les derniers d'une véritable dynastie des Sabon. Leur arrière-grand-père fut un des premiers à élaborer lui-même ses propres vins. Thierry Sabon, un homme avisé qui a passé des stages en Afrique du Sud et en Australie, s'applique à améliorer constamment les méthodes de travail utilisées par le domaine, dont la réputation n'est plus à faire. Les vignobles sont situés au nord de la ville de Bollène à la limite entre le Vaucluse et la Drôme provençale. Les vignes sont cultivées sur un sol ferrugineux où l'on trouve très souvent des fossiles. Ce Clos du Mont-Olivet est issu de quinze lieux-dits différents très variés avec chacun ses caractéristiques et ses compositions du sol ! Elaboré à base de 80% de grenache, 10% de syrah, 6% de mourvèdre et 4% de six autres cépages, ce Châteauneuf-du-Pape est un vin à la robe très foncée, aux saveurs fruitées (petits fruits noirs) et épicées typiquement provençales. Bouche puissante, droite et racée qui, grâce à une acidité exemplaire, se singularise par sa belle fraîcheur, sans la moindre lourdeur ni agressivité. Dégustez ce Châteauneuf-du-Pape très classique entre sa troisième et sa quinzième année voire plus, à 16-17 degrés maximum. Vin fantastique !

N°:	875J
Pays:	France
Région:	Côtes-du-Rhône
Appellation:	AC Châteauneuf-du-Pape
Cépage:	Syrah Grenache Mourvèdre
Alcohol:	15%
Viellissement en fûts:	plus de 18 mois