

ACQUISTATO IL



Châteauneuf-du-Pape Rouge Mont Olivet 2021

2021

Potente e complesso



del Rodano, vino di bella personalità, potenza e complessità. Il territorio di Châteauneuf-du-Pape è caratterizzato da un clima caldo e mediterraneo, terreni calcarei e sabbiosi. Un terroir ideale per la coltivazione di uve a bacca rossa, come il Grenache, il Syrah, il Mourvèdre e il Cinsault, utilizzati per la produzione di questo rosso AOC. Vinificazione tradizionale, si inizia con una parziale diraspatura dell'uva e una fermentazione in vasche di cemento. Segue la fermentazione malolattica e un affinamento di 12 mesi in tini di diverse dimensioni: alcuni grossi tini in rovere di 60 anni, tini di cemento e vecchie botti. Questo processo conferisce al vino una bella complessità e tannini ben integrati. Nel calice si presenta di un bel colore rubino intenso. Al naso i profumi richiamano i frutti rossi, le note erbacee e speziate, con sentori di pepe nero, liquirizia e garofano. In bocca è avvolgente e potente, con tannini vellutati e una lunga persistenza. Vino da meditazione, accompagnare bene piatti di carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati. Ideale con carni dalle lunghe cotture, brasati e stufati.

Châteauneuf-du-Pape AOC di Clos du Mont-Olivet è figlio della Valle

Sulle colline di Châteauneuf-du-Pape, nella Valle del Rodano, si trova l'azienda Clos du Mont-Olivet. Un luogo dove la storia e la tradizione si intrecciano con la passione per la viticoltura. La famiglia Sabon coltiva la vite a Châteauneuf-du-Pape da generazioni. Dal 1932, anno di fondazione del Domaine, la loro dedizione e il loro rispetto per la terra gli hanno permesso di produrre vini profondamente legati al loro territorio. In cantina si utilizzano ancora metodi tradizionali, con fermentazioni in tini di cemento e lunghi affinamenti in botti di rovere.

La Vigna

Terreno Esposizione Allevamento Densità imp.

Vinificazione

II Vino

Tipologia Vino rosso fermo **Provenienza** Valle del Rodano

Uve Grenache Noir 78%, Syrah 8%, Mourvèdre

11%, Cinsault 3%

Gradazione 15% vol
Temp. Servizio 18 gradi
Quando Berlo entro 15 anni

Abbinamento con carni dalle lunghe cotture, magari brasate

Applinamento con carrii dalle lungrie collure, magan brasale

Di stampo tradizionale senza perdere di vista la contemporaneità. Bevuta calda ma fine e pulsante di frutta come un soffio di Mistral. Dopo una parziale diraspatura dell'uva, l'uva viene pressata e il mosto vinificato in vasche di cemento, dove avviene anche la fermentazione malolattica. Dopo l'assemblaggio finale il vino continua a maturare tini di diversi materiali e

grandezze: il 70% in grandi tini (60 anni), il 20% in tini di cemento e il 10% in vecchie botti.

Sensazioni Vino di colore rubino. Al naso è ampio e complesso, con profumi di frutti rossi, di note erbacee e speziate. Al palato è

avvolgente, con tannini ben integrati e una lunga persistenza.