Chateauneuf du Pape blanc Aoc 2024 Clos du Mont Olivet 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Francie



Kód produktu	F1000702

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 40% Clairette, 31% Roussanne, 15% Bourboulenc, 10% Grenache Blanc, 2% Clairette rose, 1% Picpoul a 1% Picardan vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Vallée du Rhône - Chateauneuf du Pape - suché

Aristokratické, kořenité a intenzivní víno. Aroma je intenzivní s unikátním výrazem kombinujícím tropické ovoce, bylinky a květinové tóny. Výrazné aroma tropického ovoce, bílých květů, hrušek, meruněk, tónů citrusové kůry, slaného karamelu a závan bílých lanýžů. Chuť je velmi neotřelá a navazuje na na vůni, komplexní a připomíná pošírované hrušky, karamelizované mandarinky, slaný karamel a bílé lanýže. Chuť je celkově plná, krémová a zároveň si udržuje svěží kyselinku a mineralitu, což zajišťuje skvělou rovnováhu. Doporučuje se k pokrmům z mořských plodů, tučným bílým rybám nebo lanýžovým pokrmům (např. rizoto).

Víno je ceněno pro svou eleganci a potenciál zrání, s komplexními tóny červeného ovoce, koření, tabáku a provensálských bylin. Wine Advocate víno označil za "ohromující" s aromaty bílého ovoce, květin a kandovaného citrusového ovoce, elegantní a vrstvené. Vína z Clos du Mont-Olivet jsou známá svým potenciálem zrání, často vyžadují alespoň 10 let archivace, aby dosáhla vrcholu.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Chateauneuf du Pape blanc Aoc 2024 Clos du Mont Olivet 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Francie

Popis

Clos du Mont-Olivet je rodinné vinařství z francouzské apelace Châteauneuf-du-Pape, proslulé svými klasickými, tradičními víny s velkým potenciálem zrání. Vinařství, založené na začátku 20. století, pěstuje vinnou révu na přibližně 50 hektarech v různých apelacích údolí Rhôny. Vinařství je řízeno rodinou Sabon již po pět generací a zaměřuje se na výrobu dlouhověkých vín bez moderních prvků. Filozofie zahrnuje minimalistický přístup ve sklepě, spontánní kvašení a využití velmi starých keřů, zejména odrůdy Grenache. Vinice se rozkládají na různých typech půd, včetně křemencových nánosů, písků a jílu, což umožňuje adaptovat odrůdu na konkrétní parcelu. Z různých zdrojů je známé že jméno vinice „ad montem oliveti“ existuje v Châteauneuf-du-Pape od roku 1547. Se jménem rodiny Sabon je spjaté od začátku 20.století, kdy podle této parcely pojmenoval a založil vinařství Séraphin Sabon, po svatbě s Marie dcerou z vinařské rodiny Jausset v Châteauneuf-du-Pape. Tak v roce 1932 vzniklo vinařství s názvem « Clos du Mont-Olivet ». Dnes řídí rodinou doménu tři sourozenci Céline, David a Thierry, vnoučata Josepha Sabona, nejstaršího syna zakladatele vinařství. Celkem se vinice rozkládají na 21 hektarech v Châteauneuf-du-Pape, 14 hektarech v cru Lirac, 10 ha Côtes-du-Rhône a 3 ha Vin de Pays du Gard. Navzdory názvu jsou vinice v Châteauneuf-du-Pape tvořené pestrou mozaikou skvělých poloh s různými půdními typy, mikroklima a expozicemi. Majoritní odrůdou je, jak jinak, než Grenache ale vinařství pracuje s pestrou paletou dalších odrůd historicky spjatých s apelací Châteauneuf-du-Pape a jižní Rhônou. Clos du Mont-Olivet vytváří velice klasická a dlouhověká vína bez moderních prvků na bázi velmi starých keřů, spontánního kvašení a minimalistického přístupu ve sklepě. Přes přetlak zahraniční poptávky obchoduje většinu své produkce často přes po generace věrné převážně francouzské zákazníky. Chloubou vinařství je jen ve skvělých ročnících produkované La Cuvée du Papet převážně z keřů Grenache vysazených v roce 1901, které vzdává hold předchozím generacím rodu.

Hlavní parametry

Značka	Clos du Mont Olivet
Druh	aristokratické papežské víno & Chateauneuf du Pape
Barva	bílá
Odrůda	Bourboulenc, Clairette, Roussanne
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Francie, povodí řeky Rhony
Oblast & obec	Châteauneuf du Pape
Klasifikace původu	AOC & AOP
Ročník	2024
Zrání	v dubových sudech
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Clos du Mont Olivet, 3 Chemin du Bois de la Ville, 84230 Châteauneuf-du-Pape, Francie