

Chateauneuf du Pape „ la Cuvée du Papet ” Aop 2020 Clos du Mont Olivet 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Francie



Kód produktu

F1000730

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 80% Grenache, 15% Mourvedre a 5% Syrah vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti v jižním povodí řeky Rhony - Vallée du Rhone - Chateauneuf du Pape - suché

"Cuvée du Papet" je prestižní víno Châteauneuf-du-Pape z vinařství Clos du Mont-Olivet, známé svým bohatým, kořenitým a komplexním charakterem. Víno je oceňováno kritiky i spotřebiteli pro své impozantní aroma a chuťový profil.

Komplexní, kořenité, a nesmírně intenzivní víno s tóny lesních bobulí, kávy, kořením, sušených švestek, levandule, lékořice a provensálských bylinek (garrigue). Chuť je impozantní s tóny tmavého lesního ovoce, třešní, sušených fíků, višňového likéru, tmavé čokolády, koření a lehounkým náznakem oliv nebo uzeného masa. Vyznačuje se plným tělem a výraznými, ale dobře integrovanými tříslovinami.

Obrovský potenciál zrání je pro toto víno typický. Jedná se o víno určené k archivaci, které se může krásně vyvíjet po mnoho let 20 i více, ale je možné ho pít několik let po sklizni min. 5roků.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Chateauneuf du Pape „ la Cuvée du Papet ” Aop 2020 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
Detail	Ikonické víno
Původ	Francie, povodí řeky Rhony
Barva	červená
Ročník	2020
Oblast & obec	Châteauneuf du Pape
Klasifikace původu	AOC & AOP
Odrůda	Grenache & Garnacha, Mourvedre & Monastrell, Syrah
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	v dubových sudech
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,50 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

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