

Châteauneuf du Pape rouge Aop 2022 Clos du Mont Olivet 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Francie



Kód produktu

F1000726

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 80 % Grenache, 10 % Syrah, 6 % Mourvedre, zbývající 4 % je Cinsault Franc vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Clos du Mont-Olivet - suché

Aristokratické, kořenité a intenzivní víno. Aroma je komplexní a intenzivní s výrazným kořenitým charakterem a podzimními tóny sušených plodů, tmavých višní, studené kávy a bylinek. Chuť je výrazná a vrstevnatá s jemným taninem a dominují v ní tóny třešní, čokolády a sladkého koření.

Clos du Mont-Olivet Châteauneuf-du-Pape Rouge je představitelem nejvýraznější apelace jižní části údolí Rhony. Hrozny pocházejí z různých částí vinice. Různorodá orientace na slunce, klima a půdu (od křemence, přes písek až po jílu) z něj činí jedinečný nápoj. Po dostatečně dlouhém dekantování nás čeká bohatý buket bohatý na tymián a levanduli s akcenty červeného a černého ovoce. Celé je to obohaceno o zvířecí noty. Plné, elegantní v ústech, plné lesních plodů a tabáku. Dokončete s vanilkovým odstínem díky 18 měsícům stráveným v dřevěných sudech. Nyní dobré, ale vhodné i pro delší stárnutí.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Chateauneuf du Pape rouge Aop 2022 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 dlouhověkových 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 dlouhověková 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
Původ	Francie, povodí řeky Rhony
Barva	červená
Ročník	2022
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.