

Clos du Mont-Olivet Châteauneuf-du-Pape Blanc

Francja, Dolina Rodanu



Historia Clos du Mont-Olivet sięga początku lat 30 XX wieku. Séraphin Sabon pochodzący z wsi Serignan du Comtat poślubił Marie, córkę Romain Jausset, właściciela ziemskiego w Châteauneuf-du-Pape. W 1932 roku stworzyli oni Clos Mont Olivet. Odtąd winnica przeszła w ręce Józefa, najstarszego syna Serafina. Dziś majątkiem zarządzają Jean-Claude i Pierre, synowie Józefa oraz ich dzieci: Thierry, David i Celine.

Opis wina: Białe Châteauneuf-du-Pape to niezwykle rzadkie wina. Cechuje je przyjemna cielistość połączona z ciekawymi owocowymi akcentami. Choć ich produkcja jest marginalna to dopełniają obrazu apelacji. Châteauneuf-du-Pape Blanc Clos du Mont-Olivet to mieszanka 30% Clairette, 30% Bourboulenc, 25% Roussanne, 14% Grenache Blanc i 1% Picpoul blanc et Picardan. W nosie sugestywne nuty nektarynki, kwiatów pomarańczy i grejpfruta, skórki z cytryny z akcentem miodu i pszczelego wosku. Smak głęboki, pełny z niuansami brzoskwini, gruszki i cytryny przypruszonych odrobiną migdałów. Wspaniałe do dań z ryb, owoców morza i cielęciny w połączeniu z owocowymi salsami.

Typ: białe, wytrawne

Zawartość cukru: ok. 5 g/l

Najlepsze do spożycia: 3-5 lat

