

Clos du Mont-Olivet Cotes du Rhone

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: Cotes du Rhone Clos du Mont-Olivet to klasyczny rodańczyk w najlepszym wydaniu. Wino to można z czystym sumieniem określić jako "małe Châteauneuf du Pape". Połączenie starych winorośli Grenache, Syrah z dodatkiem Cinsault dało trunek tęgi, a przy tym nie pozbawiony żywego, soczystego owocu. Bukiet pełny jest tymianku i lawendy, zaś smak elegancki z bogactwem leśnych owoców, tytoniu i odrobiny wanilii. Pasuje do kaczki, gęsi, jagnięciny, wołowiny i dziczyzny. Podawać w temperaturze 15-16st. C. Dobre już teraz jak i za kilka lat.

Typ: czerwone, wytrawne
Zawartość cukru: ok. 2 g/l
Najlepsze do spożycia: 3-5 lat

