

Link do produktu: <https://locusvini.pl/clos-du-mont-olivet-chateauneuf-du-pape-blanc-aop-p-932.html>



Clos du Mont-Olivet Châteauneuf du Pape Blanc A.O.P.

Cena	219,00 zł
Producent	Clos du Mont-Olivet
Kraj	Francja
Region, apelacja	AOC Chateauneuf du Pape
Kolor, suknia	Białe
Smak, usta	Wytrawne
Szczep	Clairette 30%, Bourboulenc 30%, Roussanne 25%, Grenache Blanc 14
Pojemność	0,75 l
Beczka	TAK
Alkohol	14% vol

Opis produktu

Białe wino Clos du Mont-Olivet jest wytwarzane z Clairette (30%), Bourboulenc (30%), Roussanne (25%), Grenache Blanc (14%), białe Picpoul i Picardan (1%) - winogron uprawianych w Châteauneuf-du-Pape w dolinie Rodanu we Francji. Winifikacja jest prowadzona po porannym, ręcznym zbiorze winogron, po wyciśnięciu soku i po nocnym odpoczynku. Następnie około 10% wina dojrzewało w dębowych beczkach, podczas gdy pozostałe 90% dojrzewało wyłącznie w kadziach ze stali nierdzewnej. Jest to bardzo eleganckie wino o pięknym złotym kolorze, delikatnym aromacie owoców, rześkie, z wiekiem pojawiają się nuty wosku i miodu.

To dobrze zharmonizowane wino polecane jest szczególnie do ryb w sosach, owoców morza, jako młode: do szparagów, dań z koprem włoskim, zaś starsze, dojralsze połączymy ze świeżym makaronem z truflą czy z kremem z dyni (też z truflą).

"Ad Montem Olivetti" Różne źródła podają, że w 1547 roku został notarialnie nadany akt własności na działki winorośli "ad Oliveti Montem", ale dopiero w 1932 roku, historia rodziny Sabon i wioski Sérignan du Comtat w regionie Châteauneuf-du-Pape zaczęła się winem "Clos du Mont-Olivet", a posiadłość ta do dzisiaj jest w rękach rodziny.