

Chateauneuf du Pape 2022 Clos rouge

DOMEIN

Clos du Mont-Olivet is een toonaangevend wijndomein in Châteauneuf-du-Pape, bekend om zijn traditionele, terroirgedreven wijnen die behoren tot de klassiekers van de appellatie. Het domein bezit vijftien wijngaardpercelen in de Châteauneuf-du-Pape-appellatie, op een lappendeken van bodems die typerend zijn voor de streek: galets roulés, zand en klei. Het domein cultiveert alle negen toegestane rode druivenrassen voor de Châteauneuf-du-Pape-blend en biedt een uniek perspectief op de harmonie tussen druivenras en terroir in deze historische wijnregio. In de afgelopen jaren heeft het domein zijn wijngaarden uitgebreid naar de appellatie Lirac, ten westen van Châteauneuf-du-Pape aan de overzijde van de Rhône en met Côtes du Rhône-percelen ten noorden van Orange. Hoewel het domein duurzame wijnbouw toepast, hanteert wijnmaker Thierry Sabon geen rigide regels of dogma's. Hij laat zich leiden door de omstandigheden van het oogstjaar en de gezondheid van de druiven.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Extreme vroege oogst, lage opbrengsten en mooie wijnkwaliteit kenmerken het oogstjaar 2022 in Châteauneuf-du-Pape. Het wordt beschouwd als een van de beste van het afgelopen decennium. Deze cuvée weerspiegelt de rijke diversiteit van de noord- en oostelijke percelen van de appellatie, met bodems van quartziet, zand, klei en galets roulés. De assemblage is klassiek, de vinificatie ervan gebeurt met zachte extractie en afzonderlijke rijping van pers- en vrijloopwijn. Opvoeding in een mix van betonnen cuves, grote foudres, demi-muids en gebruikte vaten, wat zorgt voor complexiteit zonder het fruit te overheersen. Het resultaat is een wijn die charmeert met rijp rood fruit, kruidigheid, zachte structuur en een opmerkelijke frisheid. De tannines zijn zijdezacht, het mondgevoel rond en harmonieus. Deze 2022 biedt direct drinkplezier maar heeft ook een uitstekend bewaarpotentieel.

DRUIVENRAS

75% Grenache noir, 10% Syrah, 9% Mourvèdre, 6% andere druiven (Cinsault, Counoise, Vaccarèse, Terret noir, Picpoul noir, Muscardin).

GASTRONOMIE

Lamsbout met Provençaalse kruiden. Gegrilde entrecote met rozemarijnboter. Daube Provençale (stoofpot van rundvlees, wijn en kruiden). Boeuf Bourguignon. Aubergines uit de oven met Parmezaanse kaas. Rijpe harde kazen zoals Comté, oude Cantal of Manchego. Blauwe kazen zoals Bleu d'Auvergne of Fourme d'Ambert.



BEWAARTERMIJN 2024-2035+

LAND Frankrijk

STREEK Zuid Rhône

OOGSTJAAR 2022

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Clos Du Mont Olivet

ALCOHOL 15,5%

SMAAKPROFIEL Krachtig & Rijk