



Les Olivets

Typicité : Vin aux arômes de fruits, d'épices, harmonieux, tanins soyeux.

Service et accord du vin : On peut le garder de 10 à 20 ans et le servir à 16°C ou 17°C de température. Accompagnement des grillades, viandes rouges et blanches.

Type de sol : Sol argilo-calcaire et galets roulés..

Encépagement : Le grenache est le principal cépage, agrémenté de syrah et de cinsault.

Vinification et élevage : Tri rigoureux de la vendange. Vinification en cuves avec maîtrise des températures fermentaires. La cuvaison, d'une vingtaine de jours, permet une extraction progressive des tannins, grâce à la pratique de remontages et délestages quotidiens.

L'élevage est réalisé dans des foudres de 40hl durant une période de 15 mois.

Ce que l'on peut en dire

Un Châteauneuf-du-Pape généreux, dans tous les sens du terme. Un vin de grande qualité à la portée de toutes les bourses et dont le caractère "oecuménique" lui permet de s'adapter à une impressionnante gamme de mets. Il eût séduit les Papes par son caractère convivial et universel.

