



Clos Du Mont-Olivet Châteauneuf Du Pape Blanc

W nosie sugestywne nuty nektarynki, kwiatów pomarańczy, grejpfruta i skórki cytryny, z akcentem miodu i wosku pszczelego. Głęboki, pełny smak, z niuansami brzoskwini, gruszki i cytryny przypruszonych odrobiną migdałów.

Clos du Mont-Olivet

Historia Clos du Mont-Olivet sięga początku lat 30. XX wieku. Séraphin Sabon, pochodzący ze wsi Serignan du Comtat poślubił Marię, córkę Romain Jausset, właściciela ziemskiego w Châteauneuf-du-Pape. W roku 1932 stworzyli Clos Mont Olivet. Odkąd winnica przeszła w ręce Józefa, najstarszego syna Serafina winnica rozpoczęła dynamiczny rozwój. Podniesiono jakość uprawy i produkcji, co doprowadziło do tworzenia niezwykłych win w regionie, które charakteryzują się wysoką jakością i niezwykłym stylem. Doświadczenie, profesjonalizm, limitowana produkcja oraz pasja do wina powoduje że wina po dziś dzień są nagradzane i wysoko oceniane przez specjalistów. Docenione przez klientów na rynkach Azji, Ameryki i Europy. Dziś majątkiem zarządzają Jean-Claude i Pierre, synowie Józefa oraz ich dzieci: Thierry, David i Celine.

Producent:	Clos du Mont-Olivet
Kraj:	Francja
Region / Apelacja:	A.O.C. Châteauneuf Du Pape
Kategoria:	Białe
Rodzaj:	Wytrawne
Szczep:	30% Clairette, 30% Bourboulenc, 25% Roussanne, 14% Grenache Blanc, 1% Picpoul, 1% Picardan
Pojemność:	750 ml
Ilość w kartonie:	6