

le Clos du Caillou

LES QUARTZ - Châteauneuf-du-Pape



Rouge 2012

Millésime 2012

Millésime tout en équilibre et en fraîcheur.

L'hiver a été douloureux et extrêmement froid causant la perte de nombreux vieux ceps de grenache suivi par un printemps relativement frais et pluvieux pendant la floraison engendrant de la coulure sur grenache. L'été, a quand à lui, été chaud et sec avec un épisode caniculaire mi août. Les pluies de fin août et de fin septembre, ont permis à la végétation de ne pas subir les conséquences négatives d'un stress hydrique trop prolongé et de parfaire la maturité des parcelles récoltées tardivement.

En termes d'insolation et de pluviométrie, on se rapprocherait du millésime 2010 et concernant les températures élevées, on se rapprocherait du millésime 2011.

2012 est un millésime tout en fraîcheur, aux tanins fins, sur de beaux équilibres avec un très joli fruité. On retrouve un niveau d'alcool similaire à un millésime classique.

Nos vins sont certifiés Agriculture Biologique depuis le millésime 2010 (vignes en bio) et Vin Biologique depuis le millésime 2012 (vinification bio).



Date de création:	1999
Age moyen des vignes:	Environ 56 ans (1956-1958)
Cépages:	85% Grenache, 15% Syrah
Caractéristique du sol:	Sol sablonneux composé de galets roulés en surface sur le lieu-dit "Les Cassanets"
Rendement:	23 hl/ha
Vendanges:	Manuelles avec tris directement à la vigne. La vendange est ensuite transportée dans des boîtes de 300 kgs sous protection de neige carbonique Début des vendanges le 17 septembre pour les syrah et les 22-23 septembre 2012 pour les grenaches
Vinification:	Eraflage puis vinification en cuve tronconique bois. Macération préfermentaire à froid pendant 48h pour extraire un maximum des arômes du raisin. Enclenchement naturel de la fermentation alcoolique par les levures indigènes. Pigeages et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin (35 jours).
Elevage:	le Grenache est élevé en foudres (9 et 13 ans d'âges) et la syrah en barriques (3 à 5 vins), pendant 14 mois.
Date de mise:	Le 6 mars 2014
Dégustation:	Ce vin présente une jolie robe rouge profonde aux reflets d'encre de Chine. On retrouve un nez sur des arômes de fruits rouges au zeste d'orange, de liqueur de cerise avec des notes d'épices douces. La bouche est onctueuse, volumineuse, intense où l'on découvre des arômes de sabayon à la fraise/ framboise/ myrtille sauvage/ mûre, associés à la liqueur de cédras, orange amer, bâton de réglisse et vanille de Madagascar. Très belle longueur en finale.
Accords:	<i>Civet de sanglier - épaule d'agneau confite - filet de pigeon aux morilles fraîches.</i>
Vieillessement:	> 15 ans

