

le Clos du Caillou

Les Safres - Châteauneuf-du-Pape

Blanc 2007



Millésime 2007 : Des conditions de maturation idéales malgré une année déficitaire en terme de précipitations.

Après un printemps pluvieux et une surveillance accrue au vignoble afin de maîtriser les maladies (mildiou et oïdium), l'été a été sec et surtout très venté (vingt jours de fort mistral entre juillet et mi-septembre).

Cette aide providentielle du "roi mistral" couplée à des nuits estivales fraîches ont permis d'obtenir des raisins d'une grande richesse polyphénolique et d'un superbe équilibre aromatique. Le millésime 2007 aura démenti l'adage : "les années en 7 sont de petites années !"

Ce vin est produit à partir d'un assemblage de 3 cépages :
Le Grenache, la Clairette et la Roussanne provenant de terroirs de sables, sur les lieux-dits « Les Bédines et Pignan » commune de Courthézon.

Ces cépages blancs ont été récoltés le 27 et 30 août.

Les conditions climatiques du millésime ont été parfaites favorisant ainsi une bonne maturité ainsi qu'une acidité bien présente.
Les raisins cueillis à la main et triés à la vigne sont pressés par grappe entière.

Le pressurage pneumatique a été suivi d'un débourbage au froid, les moûts ont ensuite été mis en fûts récents pour effectuer la fermentation alcoolique. L'élevage a duré 9 mois.

Le vin est en bouteille depuis le 7 juillet 2008.

Présentation : Uniquement en bouteille

Production : 2 400 bouteilles.

T° de service : 15°C

Dégustation : Le vin présente une superbe robe jaune or à reflets verdâtres. On découvre un nez parfumé de pain grillé associé à des notes de confiture de melon et pêche de vigne.

Sa bouche est dense et onctueuse avec une belle suavité où se mêle des arômes de compote de pêche, mandarine, cedrat associés au citron confit.

Accord. Ce vin accompagnera un pagre grillé, un filet de loup aux olives, un tartare de rouget ou un saint-pierre à la plancha.