

le Clos du Caillou

LES SAFRES CHÂTEAUNEUF DU PAPE

2016

MILLÉSIME 2016 : Un grand millésime de garde.

Le millésime 2016 a bénéficié de conditions climatiques vraiment exceptionnelles, nous permettant ainsi de récolter chaque parcelle à maturité optimale.

Faisant suite à un hiver doux et un printemps frais, l'été a été chaud et sec. On a pu, en revanche, observer de très belles amplitudes thermiques entre le jour et la nuit, favorisant ainsi la synthèse des polyphénols.

Les vendanges ont débuté le 31 Août avec les blancs et le 7 Septembre avec les rouges, pour une durée de 3 semaines.

Cependant, la sécheresse de l'été a entraîné une diminution de la taille des baies, engendrant de faibles rendements mais avec une qualité en jus remarquable.

Les rouges arborent des robes denses et sombres avec des niveaux d'anthocyanes très élevés et de très belles structures tanniques laissant présager un potentiel de garde exceptionnel.



VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.

Pressurage pneumatique en grappes entières. Débourbage à froid pendant toute une nuit à 10°C. Vinification de 20% du vin en barriques neuves et 80% en barriques de 5 à 7 vins.

Début des vendanges le 1^{er} Septembre.

ÉLEVAGE : En barriques pendant 4 mois.

DATE DE MISE EN BOUTEILLE : Le 20 Janvier 2017.

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une couleur jaune topaze aux reflets brillants.

Le nez est expressif, sur des notes gourmandes d'ananas victoria, de fruits de la passion et de liqueur de pêche.

La bouche possède un très bel équilibre où l'on retrouve des arômes de vanille, de fruits à chair blanche, associés à l'aubépine.

Ce vin est suave présentant une très belle longueur aromatique.

ACCORDS :

Ris de veau aux truffes - Sot l'y laisse aux morilles fraîches - Filet de mérrou au piment frais - Ormeaux façon porspoder.

CREATION DE LA CUVÉE :

Millésime 2004

AGE MOYEN DES VIGNES :

40 ans

ASSEMBLAGE :

40% Grenache blanc

30% Roussanne

30% Clairette

RENDEMENT :

30hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

Sols composés de sables et de safres, sur les lieux-dits "Pignan" et "Bédines" conférant au vin élégance et fraîcheur.



2017-2027



8-12°C

