

Le Clos du Caillou

LES SAFRES CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

2016



MILLÉSIME 2016 : Un Grand Millésime de garde.

Le Millésime 2016 se caractérise par d'excellentes conditions climatiques, qui nous ont permis de vendanger des raisins remarquablement sains et à maturité optimale.

Marquées par un faible rendement en jus, les baies ont produit des vins concentrés avec beaucoup d'anthocyanes, de la profondeur, de la complexité, de l'intensité et une très belle acidité. Pour les plus patients, la structure puissante va permettre d'envisager de longues gardes.

Grande année qui nous rappelle le fabuleux millésime 1990 !

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.

Eraflage à 100%, puis co-fermentation en cuves tronconiques bois par les levures indigènes. Pigeages manuels et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin (35 jours).

Début des vendanges le 20 Septembre.

ÉLEVAGE : En foudres et en muids pendant 14 mois.

DATE DE MISE EN BOUTEILLE : le 9 Mars 2018.

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une jolie couleur rouge garance aux reflets violines.

On retrouve un magnifique nez gourmand aux saveurs de lilas sauvages avec des notes de parterre de fleurs et de roses fanées.

La bouche est magnifique avec une belle suavité, une belle finesse de tanins où l'on retrouve des arômes de liqueur de réglisse et de compote de pêches/cerises.

Un vin de grand plaisir.

ACCORDS :

Tourte de pigeons ramiers - Ballotine de chevreuil aux airelles.



CRÉATION DE LA CUVÉE :

Millésime 2004

AGE MOYEN DES VIGNES :

57-70 ans

ASSEMBLAGE :

95% Grenache,
5% Mourvèdre, Syrah et Cinsault

RENDEMENT :

28hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

Sols composés de sables et de safres (sables compactés), sur le lieu-dit « Les Bédines », conférant au vin finesse et souplesse.



2018-2036



16-17°C

eRobertParker.com

(93-95)/100

JEB DUNNUCK
« Incroyablement sexy »

(93-96)/100

Jancis Robinson.com

17+ Points