

le Caillou

LE **CAILLOU**
CÔTES-DU-RHÔNE

2025



MILLÉSIME 2025 : Un Millésime précoce et contrasté, plein de promesses

L'hiver doux et un printemps régulièrement arrosé ont favorisé une belle vigueur végétative et constitué une précieuse réserve hydrique. Malgré trois épisodes caniculaires marquants (fin juin, juillet et début août), les vignes ont bien résisté grâce à cette ressource en eau, permettant une maturation précoce mais équilibrée.

Les vendanges ont débuté mi-août, avant des pluies début septembre qui ont rééquilibré les maturités et apporté une belle fraîcheur aux raisins. Un important travail d'effeuillage a permis d'atteindre une maturité phénolique optimale.

Le millésime présente ainsi une double identité : puissance et concentration, alliées à une belle fraîcheur et une finesse aromatique. Les premiers jus se distinguent par leur équilibre, leurs couleurs profondes et une structure élégante, avec une superbe expression des grenaches sur sables, alliant densité et délicatesse de texture.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.

Pressurage pneumatique en grappes entières. Débourage à froid pendant toute une nuit à 10°C.

ÉLEVAGE : En inox pendant 4 mois.

DÉGUSTATION :

Le Caillou rosé présente une robe rose pivoine, claire et lumineuse.

Au nez, le vin s'ouvre avec intensité : framboise, pêche jaune, sapinette et poivre se mêlent à des accents de garrigue et de genévriers typiques de la Méditerranée. Quelques nuances d'écorce de citron confit viennent compléter ce profil aromatique, laissant présager une belle gourmandise.

La bouche est droite et tonique, avec une belle tension. Groseille à maquereau, fraise et pamplemousse rose se mêlent à une minéralité affirmée et à une salinité qui donnent structure et caractère au vin.

Le Caillou rosé est un vin à la fois vif, plaisant et dévoilant une belle complexité.

ACCORDS :

Salade d'asperges vertes

Jambon persillé

Filet de merlu au piment frais

Linguines aux oursins

Tarte à la framboise



AGE MOYEN DES VIGNES :

25 ans

ASSEMBLAGE :

85 % Grenache

15 % Cinsault

RENDEMENT :

37 hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

Sols composés de sables et de galets roulés.



2026-2029



9-12°C

LE CLOS DU CAILLOU - 1600 Chemin Saint Dominique - 84350 COURTHEZON
Tel : 04.90.70.73.05 mail : bonjour@closducaillou.com - www.closducaillou.com