

# le Clos du Caillo

## LE BOUQUET DES GARRIGUES CÔTES DU RHÔNE

# 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. Débourageage à froid pendant toute une nuit à 10°C. Vinification en cuves inox thermorégulées.  
Début des vendanges le 31 Août pour le Viognier les 1 et 5 Septembre pour le Grenache blanc et le 22 Septembre pour la Clairette.

**DATE DE MISE EN BOUTEILLE :** Le 19 Janvier 2017.

### DÉGUSTATION :

Ce vin présente une jolie robe brillante de couleur or jaune aux reflets chrome.

Le nez est légèrement épicé sur des notes de curry, accompagnées d'arômes d'écorce de cédrat et de liqueur de mandarine.

La bouche est onctueuse, grasse où l'on retrouve des arômes de compote de fruits à chair blanche, associés à des zestes d'agrumes.

Ce vin présente une très belle longueur aromatique.

### ACCORDS :

Sole meunière - Bourride sétoise - Carpaccio de mullet sauvage (muge des mers).



### CRÉATION DE LA CUVÉE:

Millésime 1978

### AGE MOYEN DES VIGNES :

45 ans

### ASSEMBLAGE :

40% Grenache blanc

35% Clairette

25% Viognier

### RENDEMENT :

40hl/ha

### CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

Sols sablonneux composés de galets roulés, situés sur la zone des garrigues et à l'intérieur du Clos.



2017-2021



10-12°C