

# le Caillo

LE **CAILLOU**  
CÔTES-DU-RHÔNE

2024



**MILLÉSIME 2024** : Un Millésime exigeant mais prometteur

Le millésime 2024 est d'abord marqué par un hiver pluvieux, qui a permis à nos vignes de se constituer une réserve hydrique satisfaisante.

La succession de pluie, peu intense mais régulière au Printemps, nous a demandé des efforts considérables dans le vignoble pour lutter contre les maladies. L'été, aux chaleurs modérées, a permis à nos vignes de ne pas souffrir de sécheresse, ni de canicule, et de favoriser une maturation lente de nos raisins.

Les vendanges ont finalement été longues et complexes, ponctuées de pluies qui nous ont amenés à faire le choix de patienter parfois plusieurs jours afin de favoriser la maturité optimale des raisins.

Le millésime 2024, aux volumes plus confidentiels, révèle des vins à la fois équilibrés et concentrés, aux tannins soyeux et aux degrés maîtrisés.

Complexité, finesse, fraîcheur et vivacité sont les maîtres mots de ce millésime, rappelant le style et le potentiel de garde des années 90.

#### 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. Vinification entre 16 et 18 degrés.

**ÉLEVAGE** : En cuve inox pendant 4 mois.

#### DÉGUSTATION :

La robe est claire et limpide, sur des nuances poudrées de pétale de rose.

Le nez est prometteur, associant des notes florales et de fruits exotiques, réhaussé par des arômes de cassis et de citron confit.

La bouche, gourmande et expressive, dévoile une intensité aromatique portée sur les fruits du verger et les agrumes: pêche, abricot, pamplemousse et orange sanguine.

Le Caillo rosé présente une belle tension, une texture souple sur une finale salivante et mentholée, pouvant être dégusté tout au long de l'année.

#### ACCORDS :

Salade de crevettes, avocat, et pamplemousse

Sushis Daurade et Avocat

Cari de poulet au curry rouge

Figue farcie au chèvre

Tarte aux fraises et à la rhubarbe



#### AGE MOYEN DES VIGNES :

25 ans

#### ASSEMBLAGE :

90% Grenache

10% Cinsault

#### RENDEMENT :

37 hl/ha

#### CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

Sols composés de safres et de sables.



2025-2028



9-12°C