

# Le Clos du Caillo

## LE BOUQUET DES GARRIGUES CÔTES-DU-RHÔNE

# 2017



MILLÉSIME 2017: Une récolte exceptionnellement précoce et confidentielle.

Le Millésime 2017 a engendré des records climatiques qui se sont traduits tout d'abord par une récolte particulièrement précoce avec un début des vendanges au 18 août pour nos cépages blancs. C'est également l'une des plus petites récoltes de ces quarante dernières années, avec des rendements moyens de 17 hl/ha, dû à un important phénomène de coulure conjugué à un déficit hydrique tout au long de l'année. Malgré ces conditions climatiques extrêmes, nos vieilles vignes ont étonnamment bien réagi et n'ont pas tant souffert, permettant de produire des vins équilibrés, aux tannins soyeux et avec une très belle définition du fruit.

### 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 en cuves inox thermorégulées.

Début des vendanges le 8 Septembre.

**DATE DE MISE EN BOUTEILLE :** Le 24 Janvier 2018.

### DÉGUSTATION :

Ce vin présente une jolie robe rose cristalline, limpide aux reflets rouges corail légèrement saumonés.

Le nez est délicat sur des arômes de pollen de fleurs, de lilas blanc, de lys et de muguet sauvage.

Ce vin possède une bouche gourmande avec des arômes de compote de pêche et de tarte tatin le tout légèrement épicé.

On découvre une belle fraîcheur et une belle salinité en finale.

### ACCORDS :

Lapin grillé - Rôti de lotte au lard - Velouté de morilles - Tarte de thon saumonée.



**CRÉATION DE LA CUVÉE:**  
Millésime 2017

**AGE MOYEN DES VIGNES :**  
15 ans

**ASSEMBLAGE :**  
95% Counoise  
5% Grenache

**RENDEMENT :**  
19hl/ha

**CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :**  
Sols sablonneux composés de galets roulés, situés sur la zone « Les Garrigues ».



2018-2022



10-12°C