

Le Clos du Caillou

LE **CAILLOU**
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. Débourage à froid pendant toute une nuit à 10°C. Vinification en cuves inox thermorégulées. Début des vendanges le 14 Septembre pour la Cunoise et le 21 Septembre pour le Mourvèdre.

DATE DE MISE EN BOUTEILLE : Le 20 Janvier 2017.

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une très jolie robe de couleur peau de pêche aux reflets brillants. On retrouve au nez des arômes élégants de fruits frais, de banane plantain, de goyave sauvage et de mangue fraîche. La bouche s'exprime sur une belle fraîcheur où l'on retrouve des arômes de fruits rouges, associés à la compote de pêches des vignes.

ACCORDS :

Magret de canard au grill - Travers de porc aux épices - Salade César.

CRÉATION DE LA CUVÉE :
Millésime 1985

AGE MOYEN DES VIGNES :
15 ans

ASSEMBLAGE :
85% Cunoise
15% Mourvèdre

RENDEMENT :
35hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :
Sols composés de safres et de sables, situés à l'intérieur du Clos.



2017-2021



9-11°C