

le Caillo

LE **CAILLOU**
CÔTES-DU-RHÔNE

2023



MILLÉSIME 2023 : Un grand Millésime, généreux et d'un grand équilibre.

Le climat de l'année 2023 a été très favorable pour le vignoble de Châteauneuf-du-Pape.

L'hiver a été sec, puis ponctué de pluies régulières avec une moyenne de 200 mm entre Janvier et Août, ce qui a permis au vignoble de recevoir suffisamment d'eau au cours de l'année. Le Mistral a permis de protéger les vignes des maladies, ce qui a résulté en une sortie plutôt généreuse de grappes qui ont pu être menées à très belle maturité grâce à un été sec. Nous avons démarré les Vendanges le 22 Août (plus tardif que les années précédentes) et nous avons fait le choix de vendanger très tôt le matin pour récolter des raisins blancs au plus haut niveau qualitatif.

En résulte des vins structurés présentant un fruit d'une grande pureté. On note déjà un équilibre remarquable qui présage d'une grande garde.

Le Millésime 2023 nous rappelle le grand équilibre des Millésimes 2000 ou encore 2012.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.

Eraflage à 70% (30% en grappes entières) puis fermentation en cuves béton et en cuves inox par les levures indigènes.

Début des vendanges le 19 Septembre pour les Syrah, le 25 Septembre pour les Grenache et les Cinsault, et enfin le 30 Septembre pour les Mourvèdre.

ÉLEVAGE : En cuves béton pendant 4 mois.

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une robe éclatante couleur rouge rubis.

On découvre un nez frais et appétant de groseilles, aux accents de cassis et de cerise Burlat.

En bouche, on retrouve un fruit juteux, séduisant et souple. On découvre aussi des arômes de fraises écrasées, de poivre blanc et de pétales de rose.

Un vin digeste, élégant et vibrant.

A déguster dans sa jeunesse pour profiter de toute sa fraîcheur !

ACCORDS :

Taboulé Libanais

Bo Bun au bœuf sauté

Tajine d'aubergines Provençale

Côtelettes d'agneau grillées et pommes de terre grenailles au thym

Chèvre frais cendré

Sablé aux fraises, zeste de citron



AGE MOYEN DES VIGNES :

50 ans

ASSEMBLAGE :

70% Grenache

15% Syrah

10% Mourvèdre

5% Cinsault

RENDEMENT :

35 hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

Sols sablonneux



2024-2030



16-17°C