

le Caillou

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.

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

ÉLEVAGE : En cuves béton pendant 4 mois.

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une jolie robe couleur rubis.

Le nez est frais et gourmand, dévoilant des notes de fruits des bois comme la fraise, la groseille, le cassis et la cerise.

En bouche, on retrouve cette explosion de fruit, complexifiée par des notes florales et poivrées.

Un vin juteux et séduisant, aux tannins souples.

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

ACCORDS :

Plateau de charcuterie corse

Tielle Sétoise

Tatin de tomate à l'ail

Rougail saucisse

Crumble de fruits rouges

AGE MOYEN DES VIGNES :

50 ans

ASSEMBLAGE :

70% Grenache

15% Syrah

10% Mourvèdre

5% Cinsault

RENDEMENT :

35 hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

Sols sablonneux



2025-2031



16-17°C