

le Clos du Caillou

LE CAILLOU CÔTES DU RHÔNE

Produit en conversion vers l'Agriculture Biologique

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.

Eraflage à 80% (20% en grappes entières) puis fermentation en cuves béton et en cuves inox par les levures indigènes (macération pendant 18 à 38 jours).

Début des vendanges le 5 Septembre pour la Syrah, les 16 et 20 Septembre pour le Grenache et le Mourvèdre et le 14 Septembre pour la Counoise.

ÉLEVAGE : En cuves béton pendant 2 mois.

DATE DE MISE EN BOUTEILLE : Le 18 Janvier 2017.

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une jolie robe de couleur rouge passe-velours aux reflets rubis.

Le nez s'exprime sur des arômes de liqueur de fruits rouges, de fraise et de framboise sauvage.

La bouche est onctueuse sur des notes de compote de fraises, dominées par la prune sauvage noire et la cerise bien mure.

Ce vin présente une très belle onctuosité.

ACCORDS :

Andouillettes Pourcin grillées au four - Poulet grillé avec ses pommes de terre grenailles - Tajine à l'abricot sec.



CRÉATION DE LA CUVÉE :

Millésime 1978

AGE MOYEN DES VIGNES :

Plus de 60 ans

ASSEMBLAGE :

90% Grenache
10% Syrah, Mourvèdre et Counoise

RENDEMENT :

34hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

Sols sablonneux



2017-2022



16-17°C