

le Clos du Caillou

ESPRIT **NATURE**
CÔTES-DU-RHÔNE
(VIN SANS SULFITE AJOUTÉ)

2022



MILLÉSIME 2022 : Un millésime séduisant et prometteur.

Une année exceptionnelle en tout point : d'abord par l'exceptionnelle sécheresse qui caractérise cette année, avec seulement 100mm d'eau de Janvier à Août. Ensuite, exceptionnelle par l'épisode de grêle qui s'est produit le 14 Août sur Châteauneuf-du-Pape (le Clos du Caillou se situant en bordure de la zone touchée, le vignoble a été plutôt bien épargné). Exceptionnelle ensuite par la capacité de résistance de la vigne, qui malgré ces conditions extrêmes, a su une nouvelle fois nous surprendre en produisant des raisins d'une grande qualité.

Les pluies tardives du 15 Août ont été salvatrices et ont permis de débloquent les maturités favorisant l'équilibre des jus et atténuant le côté solaire.

Un millésime complexe dans la prise de décisions, qui nous emmena à prendre des risques et de faire le choix d'attendre.

Si l'année a été chaude, les vins présentent un très bel équilibre, des tannins assez présents sans être dominants, une belle concentration. Ce Millésime nous rappelle l'équilibre et la profondeur du Millésime 2015.

Un millésime complexe, remarquable, très prometteur.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.

Vinification en grappes entières sans ajout de sulfite et sous protection de gaz carbonique pendant 14 jours par les levures indigènes.

Début des vendanges le 22 Septembre.

ÉLEVAGE : En cuves inox pendant 4 mois.

DÉGUSTATION :

La robe présente une couleur pourpre éclatante, aux intenses reflets violets.

Au nez, on retrouve un délicieux parfum de pétales de roses, de garrigues, d'épices douces, mêlés à des arômes de cerise et framboise.

On retrouve une bouche éclatante, sur des arômes de fraises des bois, de cerise, d'épices douces.

C'est un vin précis, éclatant, plein de gourmandise et d'énergie.

ACCORDS :

Pâté en croute

Tartare de Bœuf au couteau et parmesan

Saucisson brioché Lyonnais

Brie de Maux

Fondant au chocolat, cœur framboise



CRÉATION DE LA CUVÉE :
Millésime 2011

AGE MOYEN DES VIGNES :
25-30 ans

ASSEMBLAGE :
100% Grenache

RENDEMENT :
28 hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :
Sols argileux composés de galets roulés
(Lieu-dit : Le Coudoulet)



2023-2030



14-16°C