

Le Clos du Caillou

LE NATURE

CÔTES-DU-RHÔNE (Vin sans sulfite ajouté)

2017



MILLÉSIME 2017: Une récolte exceptionnellement précoce et confidentielle.

Le Millésime 2017 a engendré des records climatiques qui se sont traduits tout d'abord par une récolte particulièrement précoce avec un début des vendanges au 18 août pour nos cépages blancs. C'est également l'une des plus petites récoltes de ces quarante dernières années, avec des rendements moyens de 17 hl/ha, dû à un important phénomène de coulure conjugué à un déficit hydrique tout au long de l'année. Malgré ces conditions climatiques extrêmes, nos vieilles vignes ont étonnamment bien réagi et n'ont pas tant souffert, permettant de produire des vins équilibrés, aux tannins soyeux et avec une très belle définition du fruit.

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.

Début des vendanges le 11 Septembre pour le Grenache et le 22 Septembre pour la Carignan et le Mourvèdre.

ÉLEVAGE : En cuves inox.

DATE DE MISE EN BOUTEILLE : Le 24 Janvier 2018.

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une couleur rouge grenat aux reflets passe-velours.

On découvre un joli nez fruité et floral accompagné d'épices douces, de badiane et de cannelle.

La bouche est pure, onctueuse, agréable où l'on retrouve le raisin croquant avec des notes de prunes sauvages et de mûres des bois.

Jolie bouteille à boire entre amis en toute simplicité.

ACCORDS :

Curry de légumes, pois-chiches et lait de coco - Gratin de patates douces -

Duo de curry de haricots Somsuay - Risotto au potimarron.

CRÉATION DE LA CUVÉE :

Millésime 2011

AGE MOYEN DES VIGNES :

25-30 ans

ASSEMBLAGE :

75% Grenache

20% Carignan

5% Mourvèdre

RENDEMENT :

19hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

Sols sablonneux composés de galets roulés. Sélection des raisins les plus sains de nos parcelles.



2018-2025



16°C