

Le Clos du Caillou

ESPRIT **NATURE**
CÔTES-DU-RHÔNE (Vin sans sulfite ajouté)

2019



MILLÉSIME 2019 : Millésime de grande garde aux conditions sanitaires exceptionnelles!

Le Millésime 2019 se caractérise d'abord par la canicule et la sécheresse qui ont marqué le printemps et l'été, avec notamment une semaine de canicule fin Juin (températures oscillant autour de plus de 40°C). Le déficit hydrique a fortement impacté le poids des baies qui sont restées petites, et concentrées. L'état sanitaire a alors été excellent, ne nécessitant quasiment aucun tri au vignoble lors des vendanges. Nous avons donc récolté des raisins très qualitatifs mais avec un rendement en jus très faible.

Nos blancs sont magnifiques : ils présentent une bouche ample et de belle longueur, avec des équilibres remarquables et des PH surprenants. Les rouges ont demandé des macérations assez longues offrant des vins structurés au grand potentiel de garde.

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 18 jours.

Début des vendanges le 09 Septembre pour la Syrah et le 16 Septembre pour le Grenache.

ÉLEVAGE : En cuves inox.

DATE DE MISE EN BOUTEILLE : Le 17 Février 2020.

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une très jolie robe rouge Carminée aux reflets rouge framboise. Le nez est très agréable sur des arômes de fraise des bois, de framboise, de myrtille et de cassis. La bouche est suave, dynamique présentant une belle fraîcheur, sur des arômes concentrés de fruits à chair rouge, le tout soutenu par des notes de réglisse.

ACCORDS :

Plateau de charcuterie Corse - Caillette provençale - Fricassée de cèpes - Andouille de Vire.



CRÉATION DE LA CUVÉE :

Millésime 2011

AGE MOYEN DES VIGNES :

25-30 ans

ASSEMBLAGE :

80% Grenache

20% Syrah

RENDEMENT :

20 hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

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



2020-2027



16°C