

le Clos du Caillou

LES QUARTZ - Côtes du Rhône



Rouge 2012

Millésime 2012

Millésime tout en équilibre et en fraîcheur.

L'hiver a été douloureux et extrêmement froid causant la perte de nombreux vieux ceps de grenache suivi par un printemps relativement frais et pluvieux pendant la floraison engendrant de la coulure sur grenache. L'été, a quand à lui, été chaud et sec avec un épisode caniculaire mi août. Les pluies de fin août et de fin septembre, ont permis à la végétation de ne pas subir les conséquences négatives d'un stress hydrique trop prolongé et de parfaire la maturité des parcelles récoltées tardivement.

En termes d'insolation et de pluviométrie, on se rapprocherait du millésime 2010 et concernant les températures élevées, on se rapprocherait du millésime 2011.

2012 est un millésime tout en fraîcheur, aux tanins fins, sur de beaux équilibres avec un très joli fruité. On retrouve un niveau d'alcool similaire à un millésime classique.

Nos vins sont certifiés Agriculture Biologique depuis le millésime 2010 (vignes en bio) et Vin Biologique depuis le millésime 2012 (vinification bio).

Date de création:	2004
Age moyen des vignes:	> 50 ans - vignes les plus anciennes
Cépages:	85% Grenache, 15% Syrah
Caractéristique du sol:	Sol sablonneux composé de galets roulés en surface, situé à l'intérieur du Clos. Terroir très proche du lieu-dit "Les Cassanets" parcelle composant les Quartz Châteauneuf-du-Pape.
Rendement:	25 hl/ha
Vendanges:	Manuelles avec trie directement à la vigne. La vendange est ensuite transportée dans des boxes de 300 kg sous protection de neige carbonique. Début des vendanges le 12 septembre pour les syrahs et le 23 septembre pour les grenaches.
Vinification:	Eraflage puis vinification en cuve béton. Macération préfermentaire à froid pendant 48h pour extraire un maximum des arômes du raisin. Enclenchement naturel de la fermentation alcoolique par les levures indigènes. Remontages, pigeages et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin (33-38 jours).
Elevage:	Le Grenache est élevé 11 mois en cuve bois et 5 mois en foudres. La syrah est élevée 16 mois en demi-muids (600L).
Date de mise:	le 4 juin 2014
Dégustation:	Ce vin présente une jolie robe ruby aux reflets violets - pourpres. Le nez est sur des arômes de fruits rouges- myrtilles, avec des notes de réglisse. La bouche est onctueuse franche, fraîche où l'on découvre des arômes bien présents de crème de prunes, framboises, fraises écrasées, associés aux épices douces d'anis étoilé, badiane et poivre Indiens.
Accords:	<i>Côte de veau du Fin Gras du Mezenc - lapin aux pruneaux - tagine d'aubergines et d'abricots - filet de canette sauce cacao.</i>
Vieillessement:	A boire maintenant et sur plus de dix ans.

