

# Le Clos du Caillou

LES **QUARTZ**  
CÔTES-DU-RHÔNE

2016



MILLÉSIME 2016 : Un Grand Millésime de garde.

Le Millésime 2016 se caractérise par d'excellentes conditions climatiques, qui nous ont permis de vendanger des raisins remarquablement sains et à maturité optimale.

Marquées par un faible rendement en jus, les baies ont produit des vins concentrés avec beaucoup d'anthocyanes, de la profondeur, de la complexité, de l'intensité et une très belle acidité. Pour les plus patients, la structure puissante va permettre d'envisager de longues gardes.

Grande année qui nous rappelle le fabuleux millésime 1990 !

## VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.

Eraflage à 100%, puis fermentation en cuves béton par les levures indigènes. Remontages, pigeages manuels et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin (de 35 jours).

Début des vendanges le 9 septembre pour la Syrah et le 13 septembre pour le Grenache.

**ÉLEVAGE :** En cuves bois et foudres pour le Grenache et en barriques pour la Syrah, pendant 14 mois.

**DATE DE MISE EN BOUTEILLE :** Le 22 février 2018.

## DÉGUSTATION :

Ce vin présente une très jolie robe profonde de couleur rouge grenat aux reflets rouge sang.

On retrouve au nez des arômes de liqueur de framboise et de mûre écrasée avec des notes légèrement empyreumatiques.

On retrouve en bouche des arômes de sabayon à la fraise des bois et à la myrtille associés à des notes légèrement réglissées. Ce vin présente une superbe fraîcheur avec des jolis tanins bien présents qui apporteront une bonne longévité.

Un grand vin.

## ACCORDS :

Canard laqué en trois services - Pintade au chou - Matelote de lapin.

### CRÉATION DE LA CUVÉE:

Millésime 2004

### AGE MOYEN DES VIGNES :

50 ans

### ASSEMBLAGE :

85% Grenache

15% Syrah

### RENDEMENT :

30 hl/ha

### CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

Sols sablonneux composés de galets roulés en surface et de safres en sous-sol, situés à l'intérieur du « Clos ». Terroir très proche du lieu-dit "Les Cassanets", parcelle composant la cuvée Les Quartz Châteauneuf-du-Pape.

**JEB DUNNUCK** 93/100

« Un rare niveau de minéralité et de profondeur pour un Côte-du-Rhône »

**RobertParker.com**

(90-92)/100



2018-2028



16-17°C